Rezept für Buchweizenroulade mit Sahne Marmeladen Füllung

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

- 75 g RIEPER Buchweizenmehl fein
- 75 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 1 Msp. Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Backpulver

Für die Füllung:

- Ca. 150 ml Sahne
- nach Belieben viel Marmelade z.B. Preiselbeere

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen und die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und die Zitronenschale in einer separaten Schüssel schaumig rühren. Das Eiweiß unter die Masse heben und solange rühren bis alles gut vermischt ist. Backpulver und Buchweizenmehl mischen und nach und nach unter die Masse heben, bis sich ein homogener Teig ergibt. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und in den Backofen geben. Die Roulade auskühlen lassen und das Backpapier lösen. Anschließend mit Zucker bestreuen. Die Sahne steif schlagen, mit der Marmelade vermischen und auf die Roulade geben. Alles gemeinsam aufrollen. Anschließend mit Staubzucker bestreuen.

Backzeit:

Im Umluftofen ca. 10 Min. bei 180°C
Bei Ober-/und Unterhitze müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.