



Dänische Gewürzroulade

Ein Rezept von Martha Ruttinger - einer Studierenden am Konservatorium für Kirchenmusik der Diözese Linz

Zutaten:

5 Eier
100 g Staubzucker
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Haselnüsse, fein gerieben
100 g Mehl
50 g Kochschokolade, weich
1 TL Zimt

etwas Nelkengewürz
Schale einer 1/2 Zitrone
1 EL Rum
1/2 Päckchen Backpulver
Marmelade zum Füllen
etwas Kristallzucker

Zubereitung:

Die Eidotter mit zwei Drittel des Zuckers schaumig rühren, dann die Kochschokolade unterrühren. Anschließend den Rum und die Gewürze dazumengen.

Das Eiklar zu Schnee schlagen, dann den restlichen Zucker dazu geben, damit er fest wird. Etwas Schnee unter die Dottermasse mischen, restlichen Schnee daraufgeben. Mehl, Backpulver, Haselnüsse darübersteuern und Masse vorsichtig vermischen.

Masse auf ein mit Papier belegtes Backblech fingerdick aufstreichen und bei guter Hitze schnell backen. Danach auf ein mit Kristallzucker bestreutes Papier oder Cellophan stürzen. Dann das Bodenpapier entfernen. Die Roulade mit Marmelade bestreichen, zusammenrollen und eingewickelt aufheben.