Nah&Frisch

www.weltvonhaas.at/rezepte Professional

Maroniroulade

Kuchen & Gebäck Österreichisch Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Eier trennen. Dotter mit Staubzucker und Haas Vanillinzucker schaumig rühren, Eiklar mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen und beide Massen mischen. Mehl und Nüsse untermischen, zum Schluss das Öl unterzie- hen. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen, im vorgeheiztem Backrohr (220 °C) ca. 10 Minuten backen und mit Zucker bestreuen. Backpapier auflegen, umdrehen, auskühlen lassen.

Für die Creme Haas Puddingpulver mit ein wenig Milch und dem Eidotter glattrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, Pudding einrühren, kurz kochen und kalt stellen. Flüssige Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Den Vanillepudding durch ein Sieb streichen und einrühren. Zum Schluss den Rum und das Maronipürree hinzufügen. 3/4 der Creme auf die Roulade streichen, diese einrollen und kalt stellen (ca. 1 Stunde). Mit der übrigen Creme die Roulade außen bestreichen und nach Belieben mit Haas Zuckerfiguren oder dem Haas Dekormix kurz vor dem Servieren verzieren.

ZUTATEN

- 1/2 Pkg. Haas Vanillinzucker 5 Ei(er)
- 40 g Staubzucker
- 80 g Feinkristallzucker
- 80 g Mehl
- 80 g gehackte Nüsse
- 2 EL Öl
- 150 ml Milch
- 15 g Haas Puddingpulver Vanille
- 10 g Feinkristallzucker
- 1 Eidotter
- 200 g Butter
- 30 g Staubzucker
- 100 g Maronipüree
- 2 EL Rum
- einige Haas Streusel