

Rouladen-Törtchen

Kuchen & Gebäck

Geburtstag

Jause

Österreichisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Das Puddingpulver darübersieben und mit dem Kochlöffel mit wenigen Zügen unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben (Ober-/Unterhitze: 200 °C) und ca. 10 Minuten backen. Das Biskuit auf dem Blech etwas überkühlen lassen, auf ein mit Zucker leicht bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

Für die Creme die Zutaten mit einem Kochlöffel verrühren. Einen Teil der Creme dünn auf das Biskuit streichen. Das Biskuit der Länge nach halbieren. Die Biskuithälften zu Rouladen einrollen und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden.

Die Stücke ca. 1/3 in die flüssige Kuchenglasur tauchen und auf ein Backpapier geben. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) geben und Tupfen auf die Törtchen spritzen. Die Schokoherzen dekorativ in die Creme stecken.



Zutaten

Zutaten für 16 Stück

Schoko-Biskuitmasse:

4 Eier

100 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker

1 Prise Salz

2 Pkg. Dr. Oetker Original
Pudding Schokolade

Mascarpone-Frischkäse-
Creme:

200 g Mascarpone

200 g Frischkäse

120 g gesiebter Staubzucker

Zum Tunken:

200 g flüssige Dr. Oetker
Kuchen Glasur Vollmilch-
Geschmack

Zum Verzieren:

1 Pkg. Dr. Oetker Schoko
Dekor Herzen