



Orangeroulade

DESSERT FÜR 6 PERSONEN

1 TL Öl
4 Eier
1 Prise Salz
80 g Zucker
1 Bio-Orange
80 g Mehl
30 g Stärke

FÜLLUNG:

150 g Orangenkonfitüre
2,5 dl Vollrahm
1 Beutel Rahmhalter
2 cl Orangenlikör
1 EL Puderzucker

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Kuchenblech mit Backpapier belegen und dieses mit Öl bestreichen. Eier, Salz und Zucker mit einem Rührgerät ca. 10 Minuten zu einer hellen Creme aufschlagen. Orangenschale fein dazureiben. Mehl mit Stärke mischen und darüber sieben. Alles locker mischen. Masse auf das vorbereitete Backpapier giessen und gleichmässig auf die ganze Fläche ausstreichen. Biskuit in der Ofenmitte 8-10 Minuten hell backen. Herausnehmen und auf ein zweites Backpapier stürzen. Oberes Backpapier abziehen. Biskuit unter dem umgestülpten Blech auskühlen lassen.

2. Für die Füllung die Hälfte der Orange auspressen. Orangensaft mit Konfitüre verrühren. Auf dem Biskuit ausstreichen. Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen. Likör darunterziehen. Auf dem Biskuit ausstreichen und dieses einrollen. 30 Minuten kühl stellen. Roulade vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
 + 8-10 Minuten backen
 + 30 Minuten kühl stellen

Pro Person ca. 8 g Eiweiss, 21 g Fett,
 46 g Kohlenhydrate, 1700 kJ/400 kcal