

# BILDWEISER BAUMNUSSROULADE



Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.  
Backen: ca. 7 Min.

---

**80g Zucker**

**1 TL Vanillezucker**

**4 Eigelbe**

**1 EL heisses Wasser**

---

**4 Eiweisse**

**1 Prise Salz**

**2 EL Zucker**

**100g Baumnußkerne,**  
gemahlen

---

**80g Mehl**

**80g Zucker**

**1 EL Wasser**

**100g Baumnußkerne,**  
grob gehackt

---

**2 dl Vollrahm**

**1 TL Vanillezucker**

---

**Puderzucker**  
zum Bestäuben

---



## BAUMNUSSROULADE

Alle Zutaten bereitlegen.

1/20



BAUMNUSSROULADE

Alle Utensilien bereitlegen.

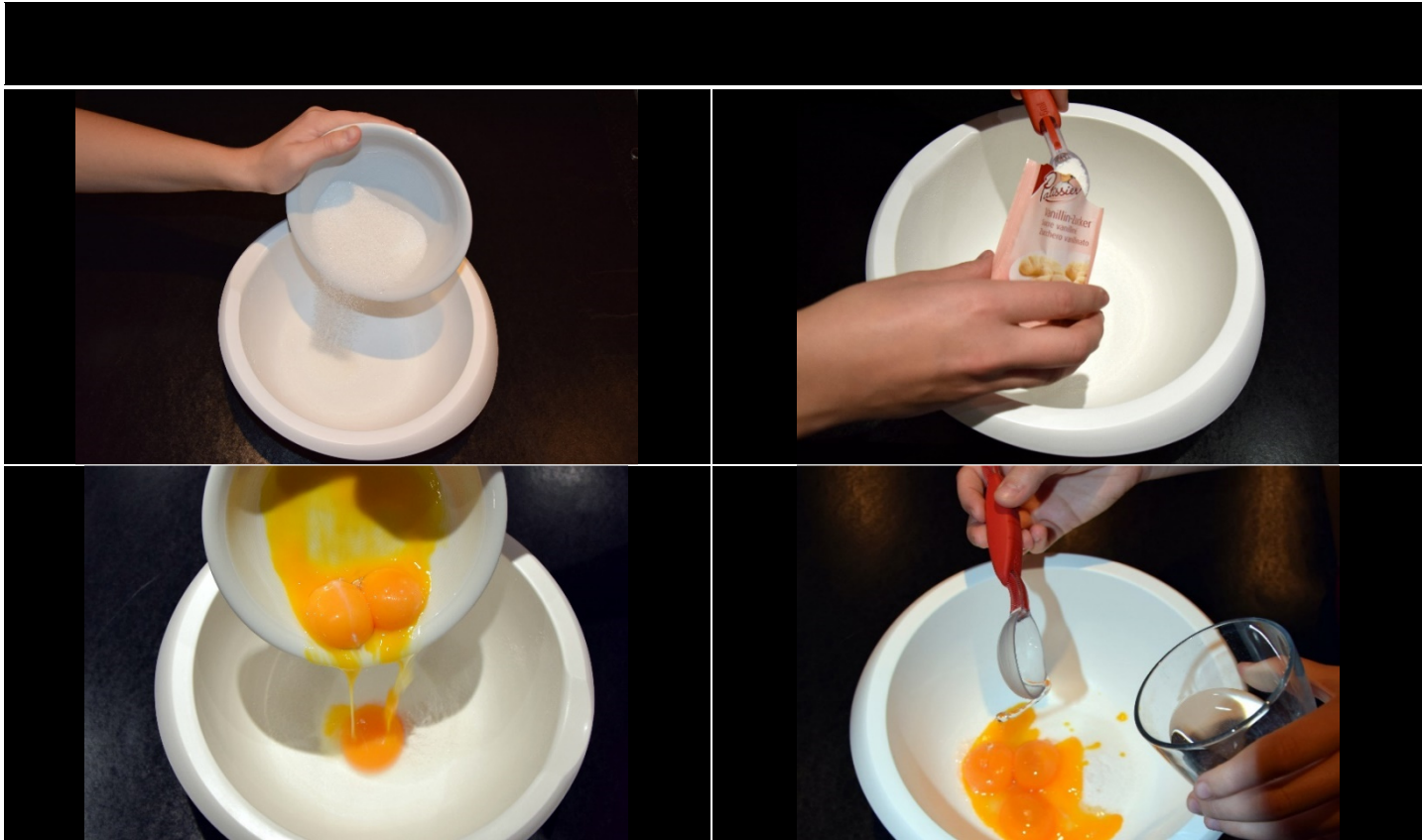
2/20



BAUMNUSSROULADE  
Eier in Eiweiss und Eigelb trennen.

3/20





BAUMNUSSROULADE

Zucker, Vanillezucker, Eigelbe und Wasser in Schüssel geben.

4/20



BAUMNUSSROULADE

Mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse schaumig ist.

5/20



BAUMNUSSROULADE  
Eiweiss mit Salz steif schlagen.

6/20

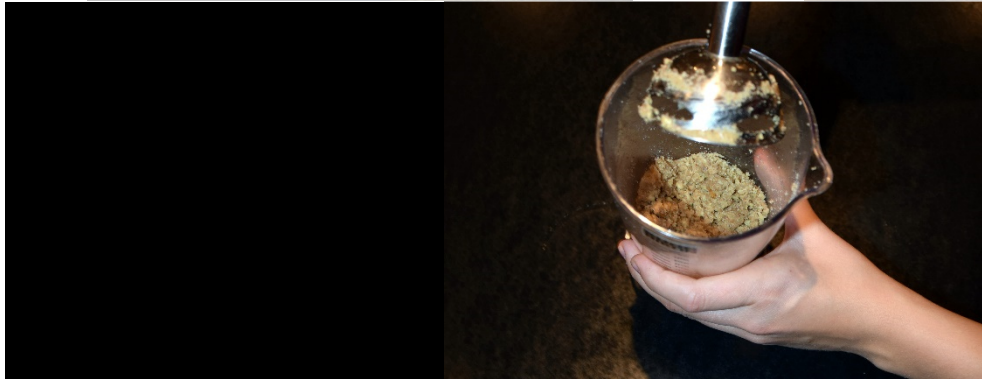


BAUMNUSSROULADE

Zucker beigeben und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.

7/20





BAUMNUSSROLADE  
Baumnüsse knacken und mahlen.

8/20



BAUMNUSSROULADE

Gemahlene Baumnüsse und Mehl mischen. → Ofen vorheizen.

9/20

Mehlmischung lagenweise mit Eischnee auf die Masse geben ...

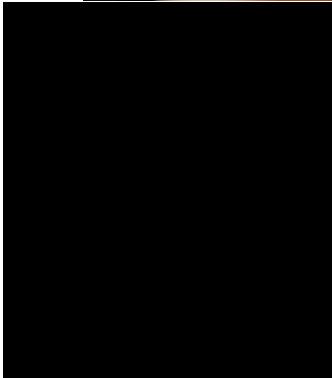


BAUMNUSSROULADE

... und mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

10/20

Masse rechteckig ca. 5 mm dick auf mit Backpapier belegtem ...



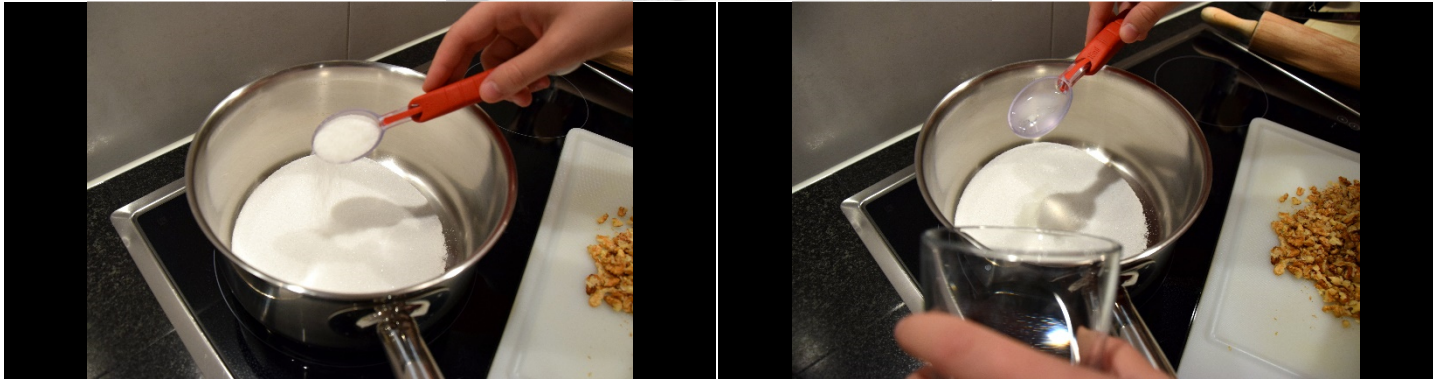
BAUMNUSSROULADE

... Blech austreichen und in den Ofen schieben. → Timer stellen.

11/20



Baumnüsse grob hacken.



BAUMNUSSROULADE

Zucker und Wasser in weiter Pfanne ohne Rühren aufkochen.

12/20

Hitze reduzieren, Pfanne gelegentlich hin- und herschwenken ...



BAUMNUSSROULADE

... bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

13/20

Pfanne von der Platte nehmen, Baumnüsse begeben, ...



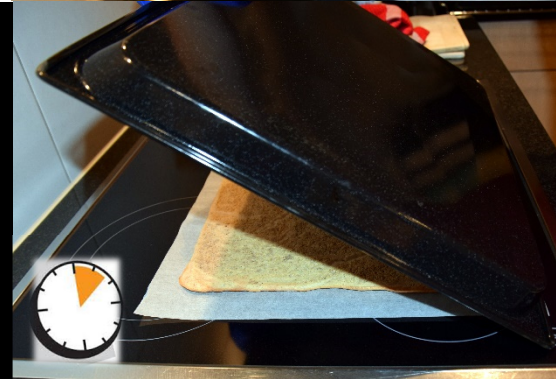
BAUMNUSSROULADE

... auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

14/20



Biskuit auf frisches Backpapier stürzen, oberes Papier mit nassem Tuch ...



BAUMNUSSROULADE

... abziehen und Biskuit sofort mit Blech zudecken. → Auskühlen.

15/20





BAUMNUSSROULADE

Rahm mit dem Vanillezucker steif schlagen.

16/20

## Biskuitränder gerade schneiden ...



BAUMNUSSROULADE

... und Biskuit mit Schlagrahm bestreichen. → Rand freilassen.

17/20

## Caramelisierte Baumnüsse hacken ...



BAUMNUSSROULADE

... und  $\frac{3}{4}$  davon auf Schlagrahm verteilen.

18/20



Roulade von der Schmalseite her satt aufrollen, mit Puderzucker ...



BAUMNUSSROULADE

... bestäuben und restliche Baumnüsse darüberstreuen.

19/20





BAUMNUSSROULADE

Baumnussroulade schön anrichten.

20/20