

Kürbiskernbiskuitroulade mit Kürbis-Orangenmarmelade

Zutaten:

4 Eier
95 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
Prise Salz
70 g Mehl
70 g Kürbiskerne, fein geschrotet
30 g Kernöl
200 g Kürbis-Orangenmarmelade zum Füllen
Staubzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Die ganzen Eier mit Zucker, Salz und Vanillezucker in einem Rührwerk schaumig schlagen, danach Kürbiskerne, Mehl und Kernöl mit einem Schneebesen unterrühren.

Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech (Haushaltsblech, 40 x 30 cm) leeren und gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C zirka 6–8 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit der Teigseite nach unten auf ein leicht bemehltes Stück Backpapier stürzen. Das Papier vorsichtig abziehen und den Teig mit der Marmelade gleichmäßig einstreichen. Nun schön kompakt einrollen und mit Staubzucker verfeinern. In etwa 1 cm starke Scheiben schneiden und anrichten.

Tipp: Man kann die Roulade zur Abwechslung natürlich auch mit Schokoladecreme, Mousse, Schlagobers oder Früchten füllen.

Zutaten für die Kürbis-Orangenmarmelade:

200 g Muskatkürbis geschält
100 g Orangen geschält
150 g Gelierzucker 1:2
3 Agar Agar
Abrieb von 1 Orange

Zubereitung für die Marmelade:

Den Muskatkürbis mittels einer Reibe raspeln und mit den geschnittenen Orangen und Orangenabrieb in einem Topf geben. Langsam weich kochen, danach mixen und passieren. Den Gelierzucker und das Agar Agar begeben und ca. 15 Minuten langsam köcheln. Eventuell Gelierprobe machen. In vorbereitete Gläsern noch heiß abfüllen und mit einem Schraubverschluss verschließen. Auf den Kopf stellen und auskühlen lassen, danach stehend lagern.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0
reservierung@dersteirerhof.at

www.dersteirerhof.at