

# Maroniroulade

DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten:

6 Eier  
150 g Mehl  
120 g Zucker  
75 g Maronipüree  
40 g Obers (flüssig)  
1,5 Blatt Gelatine  
50 g Staubzucker  
120 g Obers (geschlagen)  
Rum, Vanillezucker  
Preiselbeeren zum Bestreichen



## Zubereitung:

**Für das Biskuit** die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, das gesiebte Mehl unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glattstreichen. Bei 180°C etwa 10 Minuten backen.

Den noch warmen Biskuit vom Backpapier lösen und in einem feuchten Tuch einrollen (so entstehen keine Risse bei der fertigen Roulade). Danach auskühlen lassen.

**Für die Maronifülle** das Maronipüree, 40 g Obers, Staubzucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine mit Rum auflösen und einrühren, den Rest vom Obers geschlagen (120 g) unterziehen.

Nun die Biskuitrolle wieder auseinanderrollen, dünn mit Preiselbeeren bestreichen, die Maronifülle gleichmäßig verstreichen und den Biskuit straff einrollen.

Cirka 1 Stunde kalt stellen.

*Viel Freude beim Ausprobieren wünscht Ihnen*

*Sous-Chef Roman Lechner*

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)