

# NUSSROULADE

Zutaten: 6 Eier  
21 dag Staubzucker  
14 dag geriebene Haselnüsse

Fülle:  $\frac{1}{4}$  l –  $\frac{1}{2}$  l Schlagrahm  
Erbbeeren oder/und Kiwi oder sonstige Früchte

Eier trennen, Dotter mit ca. 15 dag Zucker schaumig rühren, fein geriebene Haselnüsse unterrühren, Eiklar zu einen festen Schnee schlagen und restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee in Haselnußmasse unterrühren.

Backpapier mit Öl bestreichen, Masse draufgeben und im vorgeheizten Rohr ca. 190° bzw Heißluft ca. 170° ca. 15.Minuten backen. Die Oberfläche muß leicht braun sein.

Nach dem Backen sofort auf ein mit Staubzucker bestreutes Geschirrtuch kippen, das Papier vorsichtig abziehen und sofort einrollen.

Nach dem Auskühlen mit Schlagobers bestreichen und die Früchte draufgeben und wieder einrollen. Sollte die Roulade brechen, Oberfläche auch mit Schlagobers bestreichen.

Ein gutes Gelingen wünscht Dir