

Roulade mit Apfelfüllung

Für 6-8 Personen

Zutaten

Teig:

- 120 g Mehl
- 120 g Zucker
- 4 Eier
- 2 EL heisses Wasser
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 2 dl Vollrahm
- 3 grosse Äpfel
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- Zucker

Zubereitung

Teig:

1. Eigelb vom Eiweiss trennen. Die 4 Eigelb mit dem heissen Wasser und dem Zucker schaumig schlagen. Eiweiss mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Alles von Hand mit dem Mehl vermischen.
2. Den Teig auf dem gefetteten Backblech verteilen und 10 Minuten bei 200 °C backen. Dann auf eine gezuckerte Unterlage stürzen und mit dem Blech bedecken. Abkühlen lassen.

Füllung:

1. Den Rahm steif schlagen. Die 3 Äpfel grob raffeln, Zitronenschale und -saft nach Belieben zufügen und nach Belieben zuckern.
2. Die Füllung auf der ungezuckerten Seite des Teigs verteilen. Rollen.

Tipps & Tricks

Das Bedecken des Teigs mit dem Blech sorgt dafür, dass der Teig feucht bleibt und nicht zu hart wird.