



Honigroulade

Biskuitteig:

3 Eier

10 dag Honig

1 EL Wasser

7 dag Weizenvollkornmehl

7 dag Weizenmehl Type 700

1/4 TL Backpulver

50 dag Weichsel mit Saft

12 dag Honig

4 dag Maizena

etwas Kirschwasserdestillat
gebundene Weichseln

Obers mit Sabnesteif

Eigelb, Honig und Wasser mit der höchsten Stufe des Handrührgerätes rühren bis eine dickliche, cremeartige Masse entsteht.

Aus den vorhandenen 3 Eiweiß Schnee aufschlagen und in diesem das Dotter-Honiggemisch sowie das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd unterheben. Die Masse auf ein mit Trennpapier belegtes Blech geben und bei ca. 170°C 10 - 12 min. backen.



Fülle: Weichseln mit Saft und dem Honig kurz aufkochen und die in Wasser gelöste Maizena einrühren, auskühlen lassen. Die Fülle mit Kirschwasserdestillat abschmecken und mit dem aufgeschlagenen Obers abwechselnd auf der Roulade gleichmäßig verteilen, einrollen.