



Kochrezepte vom BELLER HOF

Meringue-Roulade mit Erdbeeren

Zutaten für ca. 10 Stücke:

Für die Roulade:

100 g gemischte Nüsse (z.B. Haselnüsse, Pistazien, Mandeln), 7 Eiweiß, Salz, 250 g Puderzucker, 30 g Speisestärke, 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

500 g Beller Erdbeeren, 6 Blätter Gelatine, 150 ml Eierlikör, 2 EL Zucker, 1 EL Vanillezucker, 400 g Sahne

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Nüsse klein hacken und auf das Backblech streuen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Puderzucker nach und nach unterrühren, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Die Stärke mit dem Backpulver vermischen, dann über Eischnee sieben, unterrühren. Die Masse auf das Blech streichen, ca. 12 Minuten backen.

Ein Küchentuch mit Puderzucker bestäuben. Die Roulade auf das Küchentuch stürzen und vorsichtig, aber fest einrollen. Die Naht des Tuchs nach unten legen und die Roulade auskühlen lassen. Für die Füllung die Beller Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen, ca. zwei Drittel der Beeren klein schneiden. Die Gelatine ca. 10 Min. in kaltem



Kochrezepte vom BELLER HOF

Wasser einweichen. Den Eierlikör mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Sahne steif schlagen.

Die Gelatine gut ausdrücken und in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

2-3 EL Eierlikör unterrühren, die Gelatine unter den übrigen Likör rühren.

Dann die Sahne unterheben. Die Roulade vorsichtig aufrollen und mit etwa zwei Drittel der Creme bestreichen. Dann die kleingeschnittenen Erdbeeren darauf verteilen und die Roulade wieder einrollen. Die Rolle mit der Nahtseite nach unten auf eine Platte setzen.

Die übrige Eierlikör-Sahne in Tupfen auf der Rolle verteilen. Die Roulade

mind. 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die übrigen Erdbeeren halbieren und die Roulade damit garnieren.

Guten Appetit!