



BISKUIT NOUGAT ROULADE

ZUTATEN : für 12 Stücke

Für den Biskuitteig

7 Eier (Größe L)
140 g Zucker
140 g Mehl
1 TL Kakaopulver
3 EL Zucker zum Bestreuen
Backpapier
Gefrierbeutel

Für die Marzipancreme

400 ml Milch
1 Vanilleschote
1 Nelke
1 Stück unbehandelte Orangenschale
100 g Niederegger Schichtnougat
25 g Zartbitter-Kuvertüre

Für die Nougatfüllung

150 g Niederegger Schichtnougat
400 ml Sahne

Zum Bestreichen

100 ml Aprikosenmarmelade
1 EL Zucker

ANLEITUNG:

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eier schaumig schlagen. Zucker zufügen, 4 Minuten schlagen. Mehl unterrühren. 3 EL Teig mit Kakaopulver verrühren. Kakaoteig in Gefrierbeutel füllen. Übrige Masse glatt aufs Blech streichen. Vom Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden, Kleckse auf den Teig verteilen, mit Holzstäbchen verziehen. 12 Minuten backen.
3. Backpapier mit Zucker bestreuen, Biskuitplatte darauf stürzen. Papier mit Kaltwasser bestreichen, abziehen. Biskuit mit unterem Backpapier aufrollen.
4. Marzipan stückeln, Rum u. Milch zugeben und pürieren.
5. Nougat im Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen. 2 EL Nougat unter rühren. Übrige Sahne unterheben. Rolle abwickeln und mit Marzipan-Creme bestreichen. Nougatsahne darauf verteilen, am oberen Rand 5 cm freilassen. Roulade aufrollen und 6 Stunden kühl stellen. Marmelade u. Zucker aufkochen, Roulade damit bestreichen.

