

## Glutenfreie Biskuitrolle mit Aprikosen und Macadamianüssen

VORBEREITEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



bisschen nach Kokos, ein bisschen nach Nuss und ein bisschen nach einem riesengroßen Raffaello.

Nach einer Idee von [OUR FOOD STORIES](#).

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen,  
45 g Zucker einrieseln lassen.

- 3 -

Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen, Eiweiß  
vorsichtig unterheben. Mehl mit Stärke und  
Backpulver mischen und ebenfalls unterheben. Auf das  
Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten  
backen.

- 4 -

Küchentuch mit Wasser besprühen. Biskuit mit  
Backpapier auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit  
kaltem Wasser bepinseln und nach 20 Sekunden  
vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Küchentuch  
aufrollen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Füllung Nüsse und Kokosflocken in einen  
Hochleistungsmixer geben und zu einem Püree mixen.  
Sahne steif schlagen.

- 6 -

Eine Gabel von dieser Rolle und du träumst dich mit  
einem Happs an die paradiesischen Strände der Karibik.  
Ganz so, wie man es aus der Werbung von diesen kleinen  
Kokoskugeln kennt. Schmeckt ja auch irgendwie so - ein

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken  
und mit Milch verrühren. Nusspüree und Sahne unter die

### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

60 g Reismehl  
45 g Maisstärke  
1,5 Teelöffel Backpulver  
4 Eier  
90 g Zucker  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Füllung

50 g Macadamianüsse  
20 g Kokosflocken  
200 g Sahne  
100 ml Milch  
3 Blatt Gelatine  
250 g Aprikosenmarmelade  
1 Stück Ingwer

#### Für die Deko

Macadamianüsse  
Kokosflocken

## Glutenfreie Biskuitrolle mit Aprikosen und Macadamianüssen

Milch rühren. Ingwer schälen, fein hacken und unter die Marmelade rühren.

- 7 -

Biskuit ausrollen und mit Marmelade und 2/3 der Nusscreme bestreichen. Biskuitrolle vorsichtig einrollen, mit restlicher Creme bestreichen und mit Nüssen und Kokosflocken dekorieren.