

Glutenfreie Biskuitrolle mit Aprikosen und Macadamianüssen

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



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

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

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 -

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

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.