Artikel vom 06.03.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/malakoff-rolle

Malakoff-Rolle



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (10 Stücke):

27 Löffelbiskuit,

60 ml Rum,

20 ml Milch,

180 g zimmerwarme Butter,

200 g Puderzucker,

4 Eigelb,

400 ml Schlagsahne,

100 g gehobelte Mandeln,

1 P Sahnesteif,

1 P Vanillezucker.

Zubereitung: Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen. Ein Backrahmen darauf stellen und drei Reihen à 9 Löffelbiskuit auslegen. Den Backrahmen so anpassen, dass er die Größe der ausgelegten Löffelbiskuits hat. Milch und Rum mischen und die Löffelbiskuits damit beträufeln. Die Butter schaumig rühren. Puderzucker und Eigelb dazu geben und ebenfalls gut verrühren. 150 ml Schlagsahne dazu geben und solange rühren bis eine feste Creme entsteht.

Die Creme auf den Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen. Den Backrahmen entfernen und die Löffelbiskuit mithilfe der Frischhaltefolie der Länge nach einrollen. Die Rolle für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auskühlen lassen. Die restliche Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. 3 EL der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen. Die Rolle aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig auf eine Servierplatte legen. Die Frischhaltefolie entfernen. Die Rolle mit der Sahne einstreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Mandelblättchen dabei vorsichtig festdrücken. Die Rolle mit der Sahne aus dem Spritzbeutel dekorieren und für mindestens weitere zwei Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.