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

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schwarzwaelder-kirsch-roellchen

Schwarzwälder-Kirsch-Röllchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 10 Röllchen):

Biskuit: 4 Eier,

1 Prise Salz,

150 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

100 g Mehl,

15 g Kakao,

½ TL Backpulver,

½ Flasche Rumaroma.

Füllung: 1 Glas Sauerkirschen,

600 g Schlagsahne,

40 g Zucker,

2 P Sahnesteif,

1 P Tortenguss,

2 EL Kirschwasser.

Außerdem: Schokoladenraspel zum Dekorieren.

Zubereitung: Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier mit Salz, Zucker und Vanillezucker weiß-cremig schlagen. Das Rumaroma unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Der Teig sollte circa 1 cm dick sein. Den Biskuit etwa 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch auslegen und mit etwas Zucker bestreuen. Den Biskuit auf das Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und mit einem zweiten, angefeuchteten Geschirrtuch abdecken. Den Biskuit auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kirschen abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Den Tortenguss nach Packungsangabe mit 100 ml Kirschsaft zubereiten, die Kirschen vorsichtig unterheben. Für die Dekoration wieder ein paar Kirschen rausnehmen und diese beiseite stellen. Die restlichen Kirschen komplett auskühlen lassen. 600 g Sahne steifschlagen und dabei 40 g Zucker und Sahnesteif unterrühren. 2 EL Kirschwasser dazu geben und ebenfalls unterrühren. Ein Drittel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in den Kühlschrank stellen. Die restliche Sahne auf dem Biskuit verteilen. Den Biskuit der Länge nach in fünf gleich breite Streifen schneiden. Die Streifen halbieren. Auf jeden Streifen Kirschen geben und diesen vorsichtig einrollen. Die Röllchen mindestens zwei Stunden kalt stellen. Danach die Enden der Röllchen mit der Sahne aus dem Spritzbeutel bestreichen sodass die Schokoraspeln daran kleben bleiben. Mit der

restlichen Sahne die Röllchen dekorieren und die Kirschen darauf verteilen.