

Pilz-Quitten-Roulade

Zutaten Biskuit:	3	Eigelb
	40 g	Mehl + 10 g Maizena
	40 g	Zucker
	1 Prise	Salz
	3	Eiweiss
	Schale einer halben Zitrone	
Füllung:	200 g	Pilzkonfitüre (<i>s.sep. Rezept</i>)
	3	Eigelb
	80 g	Zucker
	2 dl	Milch
	¼	Vanillestängel
	1 dl	Schlagrahm
	100 g	Quitten- oder Aprikosengelee/-konfi
	1 EL	Puderzucker

Für das **Biskuit** Eigelb, Zucker und Salz cremig rühren. Geriebene Zitronenschale darunter ziehen. Eiweiss und Zucker steif schlagen, dazugeben. Mehl und Maizena darüber sieben und unter die Masse ziehen. Blech mit Backpapier auslegen. Die Masse dünn ausstreichen und bei 200 Grad etwa 10 Min. backen. Ein Küchentuch leicht befeuchten, auslegen und mit Zucker bestreuen. Biskuit mit dem Blech darauf stürzen, auskühlen lassen.

Für die **Creme** Milch und Vanillestängel aufkochen. Eigelb und Zucker verrühren, dazugeben und auf dem Siedepunkt unter stetigem rühren mit der Holzgabel eindicken lassen. Die Masse darf nie richtig kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Die Creme abkühlen lassen und den Schlagrahm darunter ziehen.

Backpapier vom Biskuit entfernen. Mit dem Quitten-/Aprikosengelee bestreichen, die Pilzkonfitüre darüber verteilen und mit der Vanillecreme dünn bestreichen. Biskuit mit Hilfe des Küchentuches vorsichtig aufrollen und mit Puderzucker bestreuen.

En Guete

wünscht

Pilzverein **Schönengrund-Wald**

29. Oktober 2007

