



## Nougatrolle mit Biskuit

Für ca. 12 Stücke

### Zutaten:

#### Biskuit:

- 4 Eier
- 2 EL warmes Wasser
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

#### Füllung:

- 1/2 l Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker
- 200 g Nougatmasse
- 250 g Butter  
Zimmertemperatur

Außerdem Zucker zum Bestreuen für das Handtuch und Schokoflocken zur Deko.



### So wird's gemacht:

Hinweis: Nicht das ganze Backblech mit Teig ausfüllen, sonst reicht die Creme nicht.

Den Backofen auf **180 °C** vorheizen.

Zuerst trennst du die Eier. Die Eigelbe werden mit dem Wasser und der Hälfte des Zuckers und Vanillezucker schön schaumig aufgeschlagen. Die Eigelbmasse sollte schön hell



aussehen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Der Eischnee wird auf die Eigelbmasse gegeben und untergehoben.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und über die Eimasse sieben. Alles wird vorsichtig untergehoben. Nun den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, die Oberfläche glatt streichen und Backofen auf mittlerer Höhe 12 - 15 Minuten backen.

Wenn der Teig fertig ist, wird dieser auf ein Geschirrtuch gestürzt. Damit der Biskuitboden nicht anklebt, streust du etwas Zucker auf die Fläche! Der Biskuit wird jetzt mit der längeren Seite in dem Tuch eingerollt und so auskühlen lassen.

Der Vanillepudding wird nach Anleitung des Herstellers gekocht. Damit der Pudding keine Haut bildet, kannst du beim Abkühlen ein Stück Frischhaltefolie auf die Oberfläche des Vanillepuddings legen, hier nur aufpassen, dass du dir nicht die Finger verbrennst!

Die Nougatmasse wird im Wasserbad geschmolzen und du lässt sie wieder abkühlen, nur fest sollte sie nicht mehr werden. Die Butter wird mit einem Handrührgerät schaumig gerührt. Den Pudding und Nougat löffelweise unterrühren.

TIPP: Der kalte Vanillepudding vor dem unterrühren mit einem Mixer einmal gut durchrühren - so bekommst du keine Klümpchen in der Nougatmasse! Wichtig ist auch das Pudding und Nougat in etwa dieselbe Temperatur haben.

Die Biskuitrolle wird aufgerollt und mit etwas mehr als die Hälfte der Nougatmasse bestrichen. Nun rollst du den Biskuitboden wieder auf und legst diesen auf eine Servierplatte oder Kuchenplatte.

Die restliche Nougatmasse füllst du in einen Spritzbeutel. Ich habe hier eine Sterntülle genommen und in länglichen Streifen, die Rolle ummantelt.

Die fertige Nougatrolle sollte jetzt noch für 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden, bevor du sie anschneiden kannst.

Eigene Notizen: