

# Baumnuss-Roulade

Ich wäre dankbar für Rezepte mit Baumüssen.

B. WALTHERT, GWATT

---

Für ein Blech von zirka 30 mal 40 cm: 80 g Zucker, 4 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  TL Vanillinzucker, 4 Eiweiss, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Backpulver, 2 EL Zucker, 120 g Baumüsse, gemahlen, 2 EL Mehl.

Füllung: 2 dl Rahm, 2 EL Zucker, 1 TL Vanillinzucker (nach Belieben), 3 EL Baumüsse, gemahlen.

---

**Biskuit:** Zucker, Eigelb und Vanillinzucker miteinander verrühren, bis die Masse hell ist. Eiweiss mit Salz und Backpulver steif schlagen, Zucker begeben. Gemahlene Baumüsse mit dem Mehl mischen und lagenweise mit dem Eischnee auf die gerührte Masse geben. Mit dem Gummischaber vorsichtig darunterziehen und 1 cm dick auf dem (mit Backpapier belegten)

Blech verstreichen.

Fünf Minuten in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens backen. Dann das Papier mit dem Biskuit auf den Tisch gleiten lassen und mit dem Backblech zugedeckt sofort auskühlen lassen.

**Füllung:** Den Rahm steif schlagen, Zucker, Vanillinzucker und Baumüsse dazugeben, sorgfältig mit dem Rahm vermischen. Das ausgekühlte Biskuit auf ein neues Backpapier stürzen, das alte Papier entfernen. Die Füllung auf dem Biskuit verteilen und dieses sorgfältig aufrollen. Im Papier eingewickelt mehrere Stunden in den Kühlschrank legen, dann lässt sich die Roulade besser schneiden.