

# Mandarinenroulade



## Zubereitungszeit

40 Minuten

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 490 kcal

Eiweiss: 11 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 59 g

## Zutaten

4 Eier  
1 Eigelb  
80 g Zucker  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver

## Füllung

2 Mandarinen  
2 dl Rahm  
1 Beutel Rahmhalter  
100 g Konfitüre, z. B. Aprikose  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

- Ein Blech von 30 × 40 cm mit Backpapier belegen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Eier, Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer hellen Creme aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und löffelweise unterheben. Masse auf dem Backpapier ca. 5 mm dick ausstreichen. In der Ofenmitte ca. 5 Minuten backen. Biskuit auf ein zweites Backpapier stürzen. Oberes Papier sorgfältig abziehen. Biskuit mit dem Blech zudecken. Auskühlen lassen. So bleibt das Biskuit weich und lässt sich gut aufrollen.
- Für die Füllung Mandarinen schälen, weisse Häutchen entfernen und die Früchte in Würfel schneiden. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Konfitüre erwärmen. Biskuit mit Konfitüre bestreichen. Rahm darauf ausstreichen, am oberen Rand 2 cm frei lassen. Mandarinen auf dem Rahm verteilen. Biskuit mit Hilfe des Backpapiers aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben. Roulade bis zum Servieren kühl stellen.