

# Tici Kaspar

## HADN-ROULADE MIT MASCARPONE-CREME

### Zutaten für 1 Roulade:

- 6 Bio-Freilandeier
- Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 80 g Buchweizenmehl (Hadn-Mehl)
- 40 g zartbitter Schokolade, gerieben

### Füllung

- 200 g Mascarpone
- 125 ml Schlagobers
- 2 EL Staubzucker
- Spritzer Zitronensaft
- 1 Becher Schwarzebeeren, halbiert oder 2  
- 3 EL Schwarzbeermarmelade

### Zubereitung:

- Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz leicht anschlagen, Vanillezucker und Zucker einrieseln lassen, steif schlagen. Eigelbe unter den Eischnee heben.
- Buchweizenmehl und Schokolade vorsichtig unter die Masse heben.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech fingerdick aufstreichen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 190° Ober/Unterhitze ca. 10 - 12 Minuten goldbraun backen.
- Den Biskuit aus dem Ofen nehmen, mit der Oberfläche auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier oder Geschirrtuch stürzen.
- Das Papier vorsichtig abziehen und den Biskuit sofort zu einer Schnecke aufrollen.
- Für die Creme das Obers steif schlagen. Mascarpone mit Zucker, einem Spritzer Zitronensaft und Marmelade oder Beeren verrühren und das geschlagene Obers vorsichtig unterziehen.
- Die Füllung auf den wieder ausgerollten und ausgekühlten Biskuit streichen und straff aufrollen. Eine Stunde kühl stellen.
- Die Roulade mit Staubzucker bestreuen und mit einer Tasse Kaffee genießen.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten plus 1 h Kühlzeit

**Schwierigkeitsgrad:** leicht