

Roulade mit Birnenfüllung

Personen:	4 Personen
Zubereitungszeit:	35 Minuten
Zutaten Biskuit:	Zucker 90 g Eigelbe 3 Zitrone 1 Eiweisse 3 Salz 1 Prise Zucker 1 EL Weissmehl gesiebt 90 g
Zutaten Füllung:	Birnen ca. 300 g Zucker 1 EL Zitronensaft 1 EL Le Patissier 2 dl Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: **Biskuit:** Zucker und Eigelbe in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist, dann abgeriebene Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone darunter rühren. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker begeben, weiterschlagen bis der Eischnee glänzt. Das Mehl mit dem Eischnee auf die Masse geben und sorgfältig darunter ziehen. Teig rechteckig ca. 5mm dick auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken austreichen. Ca. 5 Min. in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, Biskuit mit dem Papier auf die Arbeitsfläche gleiten lassen, sofort auskühlen lassen.

Füllung: Die Birnen an der Bircherraffel in eine Schüssel reiben, sofort mit Zucker und Zitronensaft mischen und sorgfältig unter den aufgeschlagenen Le Patissier ziehen. Biskuit auf ein zweites Backpapier stürzen, oberes Papier sorgfältig ablösen, Biskuit wenden. Ränder gerade schneiden. Die Birnenmasse gleichmässig, bis auf einen ca. 2 cm breiten Rand, darauf streichen. Von der Längsseite her aufrollen, zugedeckt min. 30 Min. kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: GUMA Le Patissier kann auch durch die GUMA UHT Patisserie-Crème ersetzt werden. Das Rezept kann je nach Jahreszeit mit anderen Früchten hergestellt werden.

Ihre Notizen:

Fragen: GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch