

Zwetschgen-Rolle mit Vanille-Eis

Für 2 Personen

250 g Zwetschgen, TK	100 g Mehl	250 ml Milch
250 ml Vanilleeis	2 EL Zucker	3 Eier
3 EL Zimtucker	Salz	Margarine

Den Backofen inklusive Backblech auf 225 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Mehl mit der Milch glatt rühren, eine Prise Salz, einen Esslöffel Zucker und die Eigelb unterrühren. Das Eiweiß mit Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen, mit Margarine einfetten und den Teig glatt auf das Blech geben. Die Zwetschgen entsteinen, vierteln und auf dem Teig verteilen. Den Eischnee esslöffelweise auf den Teig setzen und den Zimtucker darüber streuen. Den Eierkuchen etwa zwölf Minuten backen. Abschließend den heißen Eierkuchen aus dem Ofen nehmen, aufrollen, in Scheiben schneiden und mit Vanilleeis auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Schulz am 15. Dezember 2009