

Schoko-Kirsch-Rolle

Für 1 Backblech:

30 g Kakao (2-3 EL)	100 g Puderzucker (1 Tasse)	5 Eier
Öl	200 ml Sahne	1 Tl Vanille-Zucker
2 Tl Zucker	1 Glas Sauerkirschen	Sahnesteif

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Den Kakao mit dem Puderzucker zusammensieben.

Das Eiweiß der Eier sehr fest schlagen und mit dem Kakao-Puderzucker mischen; danach das Eigelb unterheben. Auf das Backblech Backpapier legen und dieses mit etwas Öl bestreichen. Hierauf den Teig gleichmäßig verteilen.

Nun ca. 10 min. backen. Nach dem Backen Backpapier auf den Kuchen legen und den Kuchen auf- und abrollen, damit er elastisch bleibt.

Die Sahne mit Sahnesteif, Vanille-Zucker und Zucker schlagen, auf dem Kuchen verteilen; danach mit Kirschen belegen und den Kuchen aufrollen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

NN am 08. Februar 2015