



# Orangeroulade

 Purinarm

## ZUTATEN

 Ergibt etwa 12 Stück

### Biskuit

5 Eigelbe

3 Esslöffel Wasser

60 g Mehl (1)

1 Orange abgeriebene Schale

5 Eiweisse

75 g Zucker

60 g Mehl (2)

### Orangenkonfitüre

3 Orangen

Gelierzucker nach Gewicht der

Fruchtmasse

1/2 Zitronen Saft

### Füllung

1 Päckchen Rahmhalter (für 2 1/2 dl  
Rahm)

25 g Zucker

1 dl Rahm

100 g Crème fraîche

### Zum Servieren

Puderzucker zum Bestäuben

## NÄHRWERT

### Pro Portion

218 kKalorien

912 kJoule

30g Kohlenhydrate

4g Eiweiss

8g Fett

6 ProPoints™

Erschienen in

11|2010, S. 73

## ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein grosses Ofenblech (ca. 35 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.
- 2 In einer grossen Schüssel die Eigelb mit dem Wasser verrühren. Dann die erste Portion Mehl (1) dazusieben und glatt rühren. Die Orangenschale untermischen.
- 3 Die Eiweiss steif schlagen. Dann nach und nach löffelweise den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein glänzender, feinporiger, fester Eischnee entstanden ist.
- 4 Die Hälfte des Eischnees mit dem Schwingbesen zügig unter die Eigelb-Mehl- Mischung rühren. Dann die zweite Portion Mehl (2) darübersieben, den restlichen Eischnee darauf geben und alles mit einem Gummispachtel sorgfältig unterziehen. Den Teig auf dem vorbereiteten Blech austreichen.
- 5 Das Biskuit im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 12-15 Minuten golden backen.
- 6 Inzwischen ein Backpapier mit etwas Zucker bestreuen. Das heisse Biskuit darauf stürzen, das oben liegende Backpapier sorgfältig abziehen und das Biskuit mit dem zweiten Backpapier aufrollen. Auskühlen lassen.
- 7 Inzwischen für die Konfitüre die Orangen mit einem scharfen Messer mitsamt weisser Haut schälen. Dann die Orangen in Schnitze teilen und die Kerne sowie weiches Weisses entfernen. Die Orangen in kleine Stücke schneiden, dabei austretenden Saft so gut als möglich auffangen. Orangen und Saft wägen und mit der gleichen Menge Gelierzucker in eine Pfanne geben. Den Zitronensaft beifügen. Die Masse langsam aufkochen, dann ab Siedepunkt 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Orangenkonfitüre sofort in ein Konfitüreglas mit Drehdeckel füllen und verschliessen. Zum Abkühlen etwa 15 Minuten auf den Deckel stellen, dann wieder umdrehen.
- 8 Für die Rouladenfüllung Rahmhalterpulver und Zucker in einer Schüssel oder in einem Becher mischen. Den Rahm dazugiessen und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Crème fraîche unterziehen.
- 9 Das Biskuit entrollen, jedoch auf dem Backpapier liegen lassen. Das Biskuit dünn mit der Orangenkonfitüre bestreichen, dabei auf der oberen Längsseite einen Rand von etwa 5 cm Breite frei lassen. Die Rahmmischung auf gut der Hälfte der Konfitüremasse ausstreichen. Das Biskuit mithilfe des Backpapiers aufrollen. Die Roulade mindestens 30 Minuten an einem kühlen Ort ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.