

Biskuitrolle mit nutella®

Medium

40 min



ZUTATEN

FÜR 6-8 PORTIONEN

- 5 Eier
- 180 g Puderzucker
- 15 g Zucker
- 75 g geschmolzene Butter
- 300 g Mehl
- 8 Eiweiß
- 180 g Mandelmehl
- 400 g nutella® für die Füllung
- 1 Esslöffel nutella® für das Topping

ZUBEREITUNG



1

Mehl, 5 Eier, Mandelmehl und Zucker mischen.



2

Das Eiweiß mit einem Handrührgerät aufschlagen und dabei langsam den Puderzucker einrieseln lassen, bis die Masse steif ist. Unter die Mehlmischung heben. Den Backofen auf 230°C vorheizen. Nach und nach die geschmolzene Butter unterheben.



3

Den Teig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und 6 bis 8 Minuten backen. Die Backbleche herausnehmen und die Kuchen 2 Minuten lang abkühlen lassen.



4

Beide Kuchen mit der Oberseite nach unten auf ein mit Mehl bestäubtes Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Kuchen in das Handtuch einrollen und abkühlen lassen.



5

Beide Kuchen ausrollen und die Hälfte nutella® auf der Oberfläche verteilen. Die Kuchen wieder einrollen. Restliches nutella® auf den Rollen verteilen und die Ränder abschneiden. Nach Belieben dekorieren.

Teile das Rezept mit den Hashtags #nutella und #nutellarezepte