

Oster-Nougat-Rolle mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Osterhasen Kekse:

150 g Margarine
100 g Zucker
1 Ei
300 g Mehl
1 El Kakaopulver
1 Prise Salz

Biskuit:

4 Eier
1 Eigelb
80 g Zucker
1 Pkg Vanille Zucker
0,5 TI Backpulver
80 g Mehl

Nougatcreme:

100 g Nuss-Nougat Masse
150 g Vollmilch Kuvertüre
400 g Sahne
1 Pkg Sahnesteif

Eierlikör-Ganache:

200 g weiße Schokolade Kuvertüre
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration:

250 g Fondant (rosa)
einige Marzipan- oder Schokoladeneier
100 g weiße Schokolade Kuvertüre
Weiße Schoko-Knusper-Perlen

Hasen-Ausstechförmchen

Backblech 30 x 40 cm

Zubereitung

Osterhasen-Kekse:



[Link zum Rezept: Oster-Nougat-Rolle mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Oster-Nougat-Rolle mit Verpoorten Original Eierlikör

Margarine mit Zucker cremig rühren und anschließend das Ei unterrühren. Das Mehl mit Salz und Kakaopulver mischen und unterkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und Hasen ausstechen. Die Kekse ca. 10-12min bei 180°C backen.

Eierlikör-Ganache:

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Vor dem Weiterverwenden gut durchrühren.

Nougatcreme:

Die Kuvertüre und die Nougatmasse hacken. Etwa 100 ml Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Nougat und Kuvertüre in der Sahne auflösen und abkühlen lassen (Raumtemperatur). Wenn der Biskuit fertig ist, die übrige Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und unter die Nougatmasse heben.

Biskuit:

Backofen auf 200°C vorheizen. Die Eier und das Eigelb 1 min. lang schaumig aufschlagen (Handrührgerät höchste Stufe). Den Zucker und den Vanillezucker mischen und teelöffelweise unter rühren zum Ei geben. Die Masse 2 min. auf höchster Stufe weiter rühren. Mehl und Backpulver mischen, vorsichtig und kurz unterrühren (niedrigste Stufe). Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und für ca. 10 min. backen. Den fertig gebackenen Biskuit sofort heiß auf ein mit Zucker bestreutes Blatt Backpapier stürzen und mit dem anhaftenden Backpapier auskühlen lassen. Das mitgebackene Backpapier vom erkalteten Biskuit abziehen.

Rollen und Dekoration:

Die Biskuitplatte gleichmäßig mit der Nougatcreme bestreichen. Dabei rundherum ca. 1cm Rand frei lassen. Den Biskuit von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle für min. 1 Std. kaltstellen. Die Fondantmasse gut durchkneten und auf einem Blatt Backpapier passend für die Rolle dünn ausrollen. Die Biskuitrolle aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Eierlikör-Ganache bestreichen. Den Fondant mit dem Backpapier über die Rolle heben und den Fondant vorsichtig rundherum andrücken, glatt streichen und dann das Backpapier vorsichtig abziehen. Die überstehenden Fondantreste abschneiden oder unter den Kuchen stecken. Die Enden der Rolle abschneiden.

Die Kuvertüre schmelzen und die Rolle damit dekorieren. Kekshasen, Ostereier und Schoko-Knusper-Perlen mit wenig Kuvertüre oder Ganache auf dem Fondant befestigen. Die Österliche Biskuitrolle einige Stunden kalt stellen.

Leser-Tipp

Da das Rezept viel mehr Kekse ergibt als zur Dekoration gebraucht werden, habe ich noch große Hasen-Kekse für die Gäste gebacken.

[Link zum Rezept: Oster-Nougat-Rolle mit Verpoorten Original Eierlikör](#)