

## Minirouladen «Belle-Hélène»

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 5 Min.

ergibt ca. 6 Stück

### Biskuit

40 g Zucker

2 Eigelbe

2 Eiweisse

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

1 Birne (ca. 150 g; z. B. Conférence), geschält, entkernt, grob gerieben

2 Esslöffel Williams oder Zitronensaft

60 g Mehl

**1.** Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. **2.** Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, Rest begeben, kurz weiterschlagen. **3.** Birne und Williams mischen, mit dem Mehl und dem Eischnee lagenweise auf die Masse geben, mit dem Gummischar sorgfältig darunter ziehen. Teig ausstreichen (siehe kleines Bild 1), jedoch nur ca. ½ cm dick.

**Backen:** ca. 5 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen (siehe kleines Bild 2).

### Schokoladefüllung

80 g dunkle Schokolade  
(z. B. Crémant), in Stücken

¾ Esslöffel Wasser

80 g Butter, weich

Schokolade mit Wasser im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, Butter darunter rühren, auskühlen.

**Füllen:** Biskuitränder gerade schneiden, Biskuit längs halbieren. Die Hälften mit je ca. ⅓ der Füllung bestreichen. Satt aufrollen, restliche Füllung gleichmässig auf den Rouladen verteilen, glatt streichen. Rouladen in ca. 10 cm lange Stücke schneiden (siehe kleines 3).

**Pro Stück:** 16 g Fett, 5 g Eiweiss, 27 g Kohlenhydrate, 1125 kJ (269 kcal)



*Biskuitmasse mit einem Spachtel auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken zu einem ca. 1 cm dicken, gleichmässigen Rechteck ausstreichen, sofort backen.*



*Die Rouladen vor dem Schneiden ca. 15 Min. in den Tiefkühler stellen. So vermeidet man unschöne Anschnitte (links im Bild) und erhält saubere Konturen (rechts im Bild).*



*Biskuit samt Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch übers obere Papier streichen, Papier abziehen, Biskuit mit dem umgekehrten Blech zudecken, auskühlen.*