

## Chriesi-Roulade

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min. Backen: ca. 5 Min.

### Biskuit

90 g Zucker  
3 Eigelbe  
2 Esslöffel Wasser, heiss

in einer Schüssel gut verrühren, weiter-  
rühren, bis die Masse heller und cremig ist

1 unbehandelte Zitrone,  
abgeriebene Schale und  
1 Esslöffel Saft

darunterrühren

3 Eiweisse

1 Prise Salz

zusammen steif schlagen

1 Esslöffel Zucker

Zucker begeben, weiterschlagen, bis der  
Eischnee glänzt

70 g Mehl

lagenweise mit dem Eischnee auf die Mas-  
se geben, mit dem Gummischaber sorg-  
fältig darunterziehen. Masse ausstreichen  
(Bild 1)

**Backen:** ca. 5 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.  
Herausnehmen, Biskuit stürzen und sofort zudecken (Bild 2), auskühlen.

### Füllung

2 dl Rahm, steif geschlagen  
200 g Kirschen, entsteint in Würfeli  
1 Esslöffel Puderzucker  
Puderzucker

alles sorgfältig mischen  
zum Bestäuben

**Füllen:** Biskuitränder gerade schneiden, Biskuit mit dem Chriesirahm  
bestreichen, dabei seitlich einen Rand von ca. 2 cm, auf der Verschlussseite  
ca. 5 cm frei lassen, satt aufrollen, Roulade bestäuben, sofort servieren.



1 Masse mit einem Spachtel  
auf einem mit Backpapier be-  
legten Blechrücken gleichmä-  
ssig rechteckig ca. 1 cm dick  
ausstreichen, sofort backen.



2 **Damit das Biskuit nicht bricht**  
Biskuit nach dem Backen  
sofort auf ein frisches Back-  
papier stürzen. Das obere  
Papier sorgfältig abziehen,  
das Biskuit sofort mit dem  
umgekehrten Blech zude-  
cken, auskühlen.

**Oder:** Biskuit nach dem Ba-  
cken sofort mit dem Papier aufrollen, auskühlen.



3 **Janns Tipp:**  
anstelle von Zitrone  
20 g Schokoladepulver  
begeben.