

Melonentorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kleingebaec
Buttercreme

* BISKUITTEIG

2 Eier
1 Eigelb
100 Zucker
1 ct Vanillin-Zucker
3 dr Backöl Rum-Aroma
75 g Weizenmehl
1 gestr. teel. Backpulver
30 g zerlassene, abgekühlte
-Butter
etwas kakao zum bestäuben

* BUTTERCREME

2 ct Nescafe "Wiener Melange"
500 ml Milch 3,5 % Fett
1 ct Puddingpulver Vanille-
-Geschmack
50 g Zucker
200 weiche Butter
50 g Kokosfett
1/2 Flaeschen Backöl Rum-Aroma

BISKUITTEIG: - aus den angegebenen Zutaten zubereiten, auf ein gegettetes, mit Backpapier belegtes Backblech (38 x 28 cm) steichen. Sofort backen.

Backzeit: etwa 8 Minuten Strom: etwa 200 °C (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 5 (vorgeheizt)

Nach dem Backen Gebäck auf einem mit Zucker bestreutem Backpapier (oder Geschirrtuch) stürzen und erkalten lassen.

BUTTERCREME: Nescafe "Wiener Melange" in die Milch einrühren. Pudding nach Anleitung mit der "Wiener-Melange-Milch" und Zucker zubereiten. Pudding direkt mit Klarsichtfolie belegen (damit sich keine Haut bilden kann), erkalten lassen, nochmals gut durchrühren. Butter und Kokosfett cremig rühren, Pudding esslöffelweise unterrühren. Aroma zuletzt unterrühren.

Knapp 2/3 der Buttercreme auf die Biskuitplatte streichen. Platte quer halbieren, jeweils von der langen Seite her aufrollen. Knapp 2 Essl. der übrigen Creme zum verzieren in einen Spritzbeutel (Lochtülle 1/2 cm) füllen. Die Cremerollen von außen mit der restlichen Buttercreme einstreichen.

Verzierung auf die Rollen spritzen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Jede Rolle in 4 Stücke teilen und eventl. mit etwas Kakao bestäuben.

QUELLE: Gugelhupf 4/98, erfasst von Horst Aderhold