

Nougatstangen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Biskuit
Haselnuss
Eierlikoer

210 g Puderzucker
12 Eigelb (L)
210 g Haselnusskerne
1 tb Mehl
1 Zitrone: Schale abgerieben
1 pn ;Salz
10 Eiweiß
Sreuzucker für das Tuch
1/2 l Schlagsahne
2 pk Sahnesteif
100 ml Eierlikör
20 g Puderzucker (II)

* QUELLE

-nach Willy Hinterleitner in
-essen & trinken 3/84
-erfasst von Petra Holzapfel

Ein Backblech (45x37 cm) mit Backpapier auslegen. Haselnüsse durch die Mandelmühle drehen. Eigelb mit Puderzucker sehr schaumig aufschlagen, nacheinander vorbereitete Haselnüsse, Mehl, abgeriebene Zitronenschale und Salz untermischen, Eiweiß steif schlagen, 1/3 davon unter die Masse ruwehren, um sie aufzulockern. Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben, auf keinen Fall rühren. Biskuitmasse auf das Backblech streichen, im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 12 Minuten backen, noch 3 Minuten im abgeschalteten Ofen stehen lassen. Dann auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und auskühlen lassen. Die Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen, Eierlikör und den restlichen Puderzucker unter die Sahne ziehen. Sahnefüllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen. Geschirrtuch anheben und die Teigplatte aufrollen. Mit Puderzucker bestreuen. Tip: Laesst sich gut einfrieren: Roulade ohne Puderzucker offen 4-6 Stunden im Gefriergerät vorfrieren. Dann in extrastarke Alufolie einschlagen und einfrieren. Zum Auftauen Roulade ca. 30 Minuten vor Gebrauch aus dem Gefriergerät nehmen, auswickeln und mit Puderzucker bestreuen, antauen lassen, dann mit einem Sägemesser aufschneiden.