

Boumnussroulade



Mä brucht 80g Zucker
4 Eigelb
½ Teelöffel Vanillinzucker rühren, bis d Masse häu isch

4 Eiweiss
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver zämä stif schla

2 Esslöffu Zucker däm Eischnee der zue gä, kurz weiterrühre

120g Boumnüss oder Hasunüss gmahle
2 Esslöffel Mehl mische u lagewiis mitem Eischnee uf die
Grüerti Masse gä, midem Gummischaber
Vorsichtig drunger zieh u 1cm dick ufds
Vorbereitete Blech striche!

Das vorbereitete Bläch ir grössi vo 30-40 cm. Isch vorhär mitenme Backpapier usgleit worde

Bache: 5 Minute i der Mitti vom vorgeizte Ofē. Nached bache latme das Papier mitem Biscuit ufe Tisch gleite u teckts mitem Backbläch zue u lats so la chaute so entwicht der Dampf nid uds Biscuit blibt weich u latseh so guet rolle!

Füuig:

4 dl Rahm stif schla
4 Ässlöffu Zucker
2 Teelöffu Vanillzucker

6 Ässlöffu Boumnüss oder Hasunüss, gmahle
Bi Hasunüss nume 2 Ässlöffu Zucker nä

aus sorgfältig mitem Rahm vermische. Ds
usküete Biscuit ufenes zwöits Papier
stürzä, Blächpapier ablöse u di Füuig
uf däm Biscuit, sorgfältig ufroue. Im
Papier i gwicklet mehreri Stunge i
Chüeschranck schteue, de lat sech dr Ruladä
besser schnidä.

Haltbarkeit: I Folie ipacke u im Chüeschrank glageret blibder 2-3 Tage. Dä Rulade
cha sehr guät tiefküüt wärde.