Monika Nagls Rezept: Bienenstich Rolle

Bis 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. **Vanillepudding kochen:** Puddingpulver mit etwas Milch glatt rühren. Übrige Milch mit Vanillemark, Schote und Zucker aufkochen. Vanilleschote entfernen und Puddingmix einrühren. Topf vom Herd nehmen und weiter rühren, bis ein glatter Pudding entsteht. In eine Schüssel o.Ä. füllen und mit Frischhaltefolie (dicht am Pudding) abdecken und abkühlen lassen.
2. **Biskuit backen:** Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Eier trennen, Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen, Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers ebenfalls aufschlagen. Eischnee zum Eigelb geben und Mehl darüber sieben. Kurz unterheben und auf ein mit Backpapier belegten Blech geben und glatt streichen. Ca. 12 Minuten backen.
3. **Abkühlen (Biskuit):** Heiße Biskuitplatte auf ein gezuckertes Geschirrtuch stürzen. Mit einem kalten, nassen Lappen vorsichtig über das Backpapier streichen. Somit löst es sich wunderbar vom Kuchen ab. Man braucht nur etwas Geduld. Den Biskuit von der langen Seite her in das Geschirrtuch einrollen und so abkühlen lassen.
4. **Creme fertigstellen:** Sahne und Mascarpone mit Sahnesteif aufschlagen. Abgekühlten Pudding glattrühren und unter die Creme heben.
5. **Rolle füllen:** Biskuitrolle vorsichtig ausrollen. Vanillecreme gleichmäßig auf der Biskuitplatte verstreichen. Von der langen Seite her aufrollen, gerne etwas strenger rollen. Im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Schluss die beiden Enden der Rolle leicht abschneiden, damit Biskuitrolle einen sauberen, gleichmäßigen Anschnitt erhält
6. **Mandel-Topping:** Mandeln auf ein Backblech geben, verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C O/U circa 5-8 Minuten rösten. Zucker in einer Pfanne vorsichtig karamellisieren. Wenn der Zucker komplett geschmolzen ist, Sahne und Butter hinzugeben und rühren. Falls sich Klümpchen gebildet haben so lange rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Das kann ein Weilchen dauern. Mandeln einrühren.
7. **Fertigstellen:** Heiße Mandelmasse esslöffelweise auf die gekühlte Biskuitrolle geben und verstreichen. Etwas abkühlen lassen und servieren.

Haltbarkeit: Hält sich 2 Tage im Kühlschrank.

Zutaten

Ca. 12 Stücke

Biskuit:

- 6 Eier
- 120 g Zucker
- 90 Mehl

Füllung:

- 1 Pck Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zucker
- 350 ml Milch
- ½ Vanilleschote, optional
- 100 g Sahne
- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 1 Pck. Sahnesteif

Mandelschicht:

- 50 g Sahne
- 50 g Zucker
- 20 g GOLDSTEIG Markenbutter
- 100 g gehobelte Mandeln