



Mohn-Biskuitrolle mit Kirschen

Zutaten Belag:

4 Eier
120g Zucker
100g Mehl
1 P. Vanille-Puddingpulver
1 TL Backpulver

Zutaten Füllung:

1 Glas Schattenmorellen
1 P. Vanillepuddingpulver
50g Zucker
400g Milch
75g gemahlener Mohn

Zutaten Deko:

200g Sahne
1 P. Vanillinzucker
1 EL Puderzucker
10-12 Kirschen

Zubereitung Biskuit:

Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß weißschaumig schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen und fertig steif schlagen. Eigelb mit einer Gabel etwas verquirlen, langsam dazu geben und unterrühren. Mehl, Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen und auf die Eischaummasse sieben. Vorsichtig unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 36x32 cm) streichen und ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Backen direkt auf ein sauberes, Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen. Biskuit in dem Tuch einrollen und auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, 10-12 Stück zum Verzieren beiseitestellen.

Vanillepuddingpulver 5 EL Milch und dem Zucker verrühren. Übrige Milch und Mohn unter Rühren aufkochen. Pudding einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Heiße Masse auf den Biskuit streichen und mit Kirschen belegen. Biskuit von der kurzen Seite her vorsichtig aufrollen und zu-gedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

Sahne und Vanillinzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben und mit Sahnetuffs und Kirschen verzieren.