

# Rouladen-Matte «Deko»



*clever dekorieren*

*Grüezi*

Mit mir, der Rouladen-Matte «Deko», gelingen Ihnen gefüllte Rouladen perfekt. Und mit meinem Deko-Einsatz zaubern Sie einfach Herzchen und Sternchen auf Ihr Gebäck – zusammen machen wir die schönsten Rouladen weit und breit. Ich bin einfach zu handhaben, Sorge für eine korrekte und gleichmässige Teigdicke, ein perfektes Backergebnis und helfe Ihnen beim Rollen. Und nach getaner Arbeit lasse ich mich schnell und einfach unter fließendem Wasser reinigen und flach oder aufgerollt klein verstauen.

## REINIGUNG

Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

## Mississippi-Roulade

40 Min. + 7 Min. backen + 1 Std. kühl stellen

Für die Rouladen-Matte «Deko», gefettet, mit der Herz-Stern-Schablone

**150 g dunkle Schokolade** Schokolade fein hacken, in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, ca. 10 Min. abkühlen.

**2 dl Vollrahm**  
**2 EL Zucker**

Rahm mit dem Zucker knapp steif schlagen. Die Hälfte mit dem Schwingbesen unter die Schokolade rühren. Restlichen Rahm mit einem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, Mousse zudeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

**1 TL sofortlösliches Kaffeepulver**  
**1 EL heisses Wasser**  
**70 g Zucker**  
**3 Eigelbe**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kaffeepulver und Wasser in einer Schüssel verrühren, Zucker und Eigelbe begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

**3 Eiweisse**  
**1 Prise Salz**  
**2 EL Zucker**  
**70 g Mehl**

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

**2 EL Kakaopulver**

Die Herz-Stern-Schablone in die vorbereitete Matte legen. Vom Teig 40 g mit einem Teighörnchen in die Vertiefungen streichen, Schablone sorgfältig herausnehmen. Kakaopulver unter den restlichen Teig mischen, sorgfältig in der Matte verteilen, auf ein Backblech ziehen.

**Backen:** ca. 7 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen

**3 Schokoladestängeli** (z. B. Branche, je ca. 23 g)

Biskuit mit der Mousse bestreichen, Schokoladestängeli längs an den unteren Rand legen, von dieser Seite her mithilfe der Matte satt aufrollen.

Stück (1/12): 250 kcal, F 16 g, Kh 21 g, E 4 g

## Himbeerroulade

🕒 40 Min. + 7 Min. backen + 30 Min. kühl stellen

Für die Rouladen-Matte «Deko», gefettet, mit der Herz-Stern-Schablone

<b>70 g Zucker</b>	Ofen auf 220 Grad vorheizen.
<b>3 Eigelbe</b>	Zucker, Eigelbe und Wasser in einer
<b>1 EL heisses Wasser</b>	Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
<b>3 Eiweisse</b>	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.
<b>1 Prise Salz</b>	Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl lagenweise
<b>2 EL Zucker</b>	mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
<b>70 g Mehl</b>	
<b>einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe</b>	Vom Teig 40 g in ein Schälchen geben, Lebensmittelfarbe und Mehl gut darunterziehen. Die Herz-Stern-Schablone in die vorbereitete Matte legen. Den eingefärbten Teig mit einem Teighörnchen in die Vertiefungen streichen. Schablone sorgfältig herausnehmen, den hellen Teig sorgfältig in der Matte verteilen, auf ein Backblech ziehen.
<b>1 EL Mehl</b>	
	<b>Backen:</b> ca. 7 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.
<b>1½ dl Vollrahm</b>	Rahm mit dem Vanillezucker steif schlagen. Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken, Zucker darunterziehen.
<b>1 Päckli Vanillezucker</b>	Biskuit mit dem Rahm bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, zerdrückte Himbeeren darauf verteilen, mithilfe der Matte satt aufrollen.
<b>250 g Himbeeren</b>	Roulade ca. 30 Min. kühl stellen.
<b>2 EL Zucker</b>	

Stück (1/12): 139 kcal, F 6 g, Kh 17g, E 3 g

## Zwetschgenroulade

🕒 50 Min. + 7 Min. backen + 30 Min. kühl stellen

Für die Rouladen-Matte «Deko», gefettet, mit der Herz-Stern-Schablone

<b>1 Vanillestängel</b>	Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides mit den
<b>450 g tiefgekühlte Zwetschgen,</b>	Zwetschgen und dem Zucker zuge-
<b>aufgetaut</b>	deckt ca. 10 Min. weich köcheln.
<b>2 EL Zucker</b>	Vanillestängel entfernen, Zwetschgen pürieren, offen ca. 5 Min. einköcheln, beiseite stellen.
<b>70 g Zucker</b>	Ofen auf 220 Grad vorheizen.
<b>3 Eigelbe</b>	Zucker, Eigelbe und Wasser in einer
<b>1 EL heisses Wasser</b>	Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
<b>3 Eiweisse</b>	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.
<b>1 Prise Salz</b>	Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl lagenweise
<b>2 EL Zucker</b>	mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
<b>80 g Mehl</b>	
<b>einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe</b>	Vom Teig 40 g in ein Schälchen geben, Lebensmittelfarbe und Mehl gut darunterziehen. Die Herz-Stern-Schablone in die vorbereitete Matte legen. Den eingefärbten Teig mit einem Teighörnchen in die Vertiefungen streichen. Schablone sorgfältig herausnehmen, den hellen Teig sorgfältig in der Matte verteilen, auf ein Backblech ziehen.
<b>1 EL Mehl</b>	
	<b>Backen:</b> ca. 7 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, sofort mit dem umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.
<b>250 g Mascarpone</b>	Mascarpone und Zucker verrühren, Biskuit damit bestreichen, dabei
<b>50 g Zucker</b>	ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Beiseite gestelltes Zwetschgenpüree auf dem Mascarpone verteilen, mithilfe der Matte satt aufrollen. Roulade ca. 30 Min. kühl stellen.

Stück (1/12): 139 kcal, F 6 g, Kh 17g, E 3 g