

Woozle Dynamit-Kuchen

Zutaten für den Teig:

- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 30 g Stärke
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Erdbeer-Sahne-Creme:

- 300 g Erdbeeren
- 400 ml Schlagsahne
- 50 g Puderzucker
- 2 Pck. Sahnesteif oder San Apart
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Erdbeermarmelade

Dekoration:

- 500 g roter Fondant
- Lakritzschnecken
- Optional: Wunderkerzen

Materialien:

- Küchentuch
- Silikonunterlage
- Rollstab
- Pürierstab



Biskuit backen

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz in einer großen Schüssel steif schlagen.



Kurz bevor das Eiweiß steif ist, ca. $\frac{3}{4}$ des Zuckers in die Masse rieseln lassen.



Das Eigelb mit dem restlichen Zucker in einer separaten Schüssel cremig schlagen.



Das Mehl, die Stärke und das Backpulver vermengen.



Die Mehlmischung in das geschlagene Eiweiß sieben. Dann die Eigelb-Masse ebenfalls dazugeben und mit einem Löffel vorsichtig unterheben. Achte darauf, dass du den Teig nicht überschlägst, damit der Biskuit auch nach dem Backen fluffig wird.



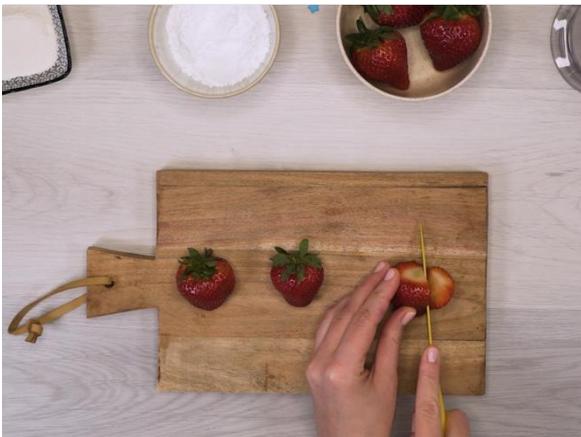
Die Teigmasse auf einem mit Backpapier belegten Backblech glatt streichen und im vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 200 Grad (180 Grad Umluft) 8-10 Minuten goldgelb backen.



In der Zwischenzeit ein Küchentuch mit Zucker bestreuen. Den Biskuit direkt aus dem Backofen auf das Küchentuch stürzen und das Backpapier abziehen.



Den Biskuit in dem Küchentuch einrollen und darin abkühlen lassen. Auf diese Weise reißt der Biskuit später beim finalen Einrollen nicht so leicht.



Erdbeer-Sahne-Füllung

Die Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden.



Die Hälfte der Erdbeeren pürieren.



Die kalte Sahne mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel steif schlagen.



Kurz bevor die Sahne steif ist, das Sahnesteif und die pürierten Erdbeeren dazugeben und weiterschlagen.



Zum Schluss die kleinen Erdbeerstückchen unterheben und die Erdbeersahne kalt stellen.



Biskuitrolle füllen

Die Erdbeermarmelade in einem Topf erhitzen, bis die Marmelade flüssig wird. Die Biskuitrolle aufrollen und mit der Hälfte der Marmelade bestreichen.



Dann die Erdbeer-Sahne auf dem Biskuit verteilen. Dabei den oberen Rand frei lassen, damit die Masse beim Einrollen nicht herausquillt.



Jetzt mit dem Küchentuch den Biskuitteig vorsichtig mit leichtem Druck einrollen.



Dynamit-Dekoration

Den roten Fondant so ausrollen, dass er die Biskuitrolle komplett bedecken kann.

Hier sind es 40 cm Breite und 25 cm Höhe.



Den Rest der Marmelade erneut erhitzen und die Rolle von außen mit der Marmelade bestreichen.



Die rote Fondant-Decke wird auf die Biskuitrolle gelegt und vorsichtig festgedrückt.



Die unteren Ränder der Fondant-Decke wegschneiden und von beide Enden vorsichtig ein kleines Stück abschneiden.



Rolle eine Lakritzschnecke auf und lege zwei Stücke von der Schnur um beide Enden des Dynamit-Kuchens. Ein kleines Stück Lakritze wird zur Zündschnur.

TIPP: Statt Lakritze kann man auch eine Wunderkerze mit einer feuerfesten Unterlage verwenden und kurz vorm Servieren anzünden.



Gut gemacht!
Der Dynamit-Kuchen von Wozzle ist jetzt fertig!