



## LUFTIGE ESPRESSOROLLE

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers mit dem Mixer cremig aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen. Auf die Eigelbmasse geben, Mehl, Speisestärke und Kakaopulver darüberstäuben. Gut vermischen und die Masse auf das Backpapier streichen. Gleichmäßig verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen.

Für die Füllung die Gelatine einweichen. Das Eigelb mit 2 EL Puderzucker cremig aufschlagen und den abgekühlten Espresso mit der aufgelösten Gelatine unterrühren. Die Sahne mit 3 EL Puderzucker aufschlagen, mit der Espresso-Masse verrühren und die Creme dann kalt stellen.

Das Backpapier vorsichtig von dem abgekühlten Teig abziehen. Den Teig auf die gewünschte Breite zurechtschneiden, mit der Espresso-Creme

bestreichen und langsam aufrollen. Auf eine Platte legen und am besten über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren die Schokolade fein raspeln und die Espresso-Rolle mit Schokoraspseln garnieren.

### ZUTATEN FÜR 1 ROLLE:

#### Für den Teig

- 4 Eigelb von **bio**-Eiern
- 125 g Raffinade Zucker
- 4 Eiweiß von **bio**-Eiern
- 1 Prise Jodsalz
- 100 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
- 1 EL **Mühlengold** Feine Speisestärke
- 2 EL **Back Family** Kakaopulver

#### Für die Füllung

- 3 Eigelb von **bio**-Eiern
- 5 EL Puderzucker
- 1/2 Tasse **Tizio** Caffè Espresso Ganze Bohne
- 300 g **milfina** H-Schlagsahne
- 50 g **Moser Roth** Edel Bitterschokolade (70 %)

### ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

**PREIS PRO PERSON: 2,42 €**

**kJ/kcal** 2394/572 **E** 11,8 g **K** 66,3 g **F** 28,8 g

## ORANGEN-WHISKY MIT ZIMT UND KOKOS-PUNSCH

Für den Orangen-Whisky die Orange waschen. Eine Hälfte ganz dünn spiralförmig abschälen, die andere in dünne Scheiben schneiden. Den Whisky auf 2 Gläser verteilen, je eine Orangenscheibe und etwas Orangenschale hineingeben und mit je 2 Zimtstangen servieren. Vor dem Servieren 30 Minuten ziehen lassen.



Für den Kokos-Punsch Rum, Kokosmilch und Ahornsirup in einer Schale verrühren und im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen. Anschließend die Flüssigkeit durch ein feines Sieb streichen und das abgesetzte Kokosfett entfernen. Den Punsch auf 2 Gläser verteilen und jeweils mit einer Zimtstange servieren.

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

#### Für den Orangen-Whisky

- 1 **bio**-Orange
- 4 cl Scotch Whisky 40 Vol.-%
- 4 **Back Family** Cassia Zimtstangen

#### Für den Kokos-Punsch

- 0,75 cl **Silverstone** echter Rum 40 Vol.-%
- 1,5 cl Kokosmilch
- 1 EL **Back Family** Ahornsirup
- 2 **Back Family** Cassia Zimtstangen

### ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

### PREIS PRO PERSON: 1,03 €

<b>kJ/kcal</b>	404/96	<b>E</b>	1,0 g	<b>K</b>	14,0 g	<b>F</b>	0,6 g
----------------	--------	----------	-------	----------	--------	----------	-------



#### Sie benötigen:

- Tizio* Caffè Espresso Ganze Bohne
- Moser Roth* Edel Bitterschokolade (70 %)
- Mühlengold* Qualitäts-Weizenmehl
- Raffinade Zucker
- Silverstone* echter Rum 40 Vol.-%
- Scotch Whisky 40 Vol.-%
- bio*-Orange - saisonal erhältlich
- Puderzucker
- Back Family* Kakao
- Mühlengold* Feine Speisestärke
- bio*-Eier
- milfina* H-Schlagsahne
- Back Family* Ahornsirup
- Back Family* Cassia Zimtstangen