

Schoko-Kokos-Roulade

12 Stücke

Zutaten für den Teig:

6 Eier, ganz

3 halbe Eierschalen neutrales Öl (50 ml)

100 g Puderzucker

90 g Weizenmehl

80 g Stärkemehl

1 EL Kakaopulver, ungesüßt

1 Prise Salz

1 Prise Backpulver

Für die Creme:

340 ml Kokosmilch, ungesüßt

25 f Stärkemehl

70 g Kokosraspel

Süßstoff

Für die Glasur:

150 g Aprikosenkonfitüre

100 g Schokoladenglasur

Kokoschips



Die Eier ca. 8 Min. mit dem Mixer auf hoher Stufe dickcremig aufschlagen. Etwas herunter drehen und das Öl einlaufen lassen. Dann den Zucker und das Salz hinzufügen. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakaopulver vermengen und sieben. Das Mehlgemisch leicht mit einem Spatel unter die Eimasse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 200 °C 8-11 Min. backen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf ein Küchentuch stürzen. Dann den Biskuit mitsamt dem Küchentuch locker einrollen und abkühlen lassen.

Von der Kokosmilch 6 EL mit der Stärke glatt rühren. Die restliche Kokosmilch aufkochen lassen, Kokosraspel und Süßstoff (je nach Geschmack) hinzugeben. Das Stärke-Milchgemisch unterrühren und zweimal aufkochen lassen, dann von der Platte nehmen.

Den Biskuit ausrollen und mit der noch heißen Creme bestreichen, etwas abkühlen lassen und wieder vorsichtig einrollen. Dann 1 Stunde kühl stellen. Danach mit der erhitzten Konfitüre bestreichen, trocknen lassen, zuletzt mit der Schokoglasur überziehen und mit Kokoschips dekorieren.

Pro Portion (1 Stück):

Energie	228 kcal
Fett	9 g
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	5 g