



## Benötigte Zutaten

Teig	
14 dag	Haselnüsse gerieben
14 dag	Staubzucker
7	Eier
2 EL	Mehl
1 Pkg.	Vanillezucker
Fülle	
1/4 l	Premium Schlagobers
	Marillenmarmelade

## Haselnussroulade

von Elisabeth Putz

### Anleitung

7 Eiklar aufschlagen, 7 Dotter mit Zucker schaumig rühren und Eischaum unterrühren. Mehl unterheben, danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. 20 Minuten bei 190°C Ober- und Unterhitze backen, auskühlen lassen, mit Marmelade bestreichen, mit Schlagobers füllen und zusammenrollen.