

Bienenstich Rolle



Zutaten (2 Portionen)

• Für den Salat:

- 1 große Fenchelknolle
- 1 große, saftige Orange
- 1 rote Zwiebel
- 1 Handvoll Pinienkerne
- etwas frische Petersilie

• Für die Marinade:

- 4 EL Apfelessig
- 2 EL Öl (nach Geschmack auch mehr möglich)
- 2 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

- Ofen auf 170 °C O/U vorheizen, Blech mit Backpapier auslegen.
- Butter schmelzen, Zucker & Honig einrühren, Sahne zugeben.
- Mandelblättchen unterrühren und karamellisieren, Masse auf dem Blech verteilen.
- Eiweiß mit Salz schaumig schlagen, Zucker & Vanillezucker einrieseln lassen, 5 Min. aufschlagen.
- Eigelb zugeben, weitere 5 Min. aufschlagen.
- Mehl & Backpulver sieben, vorsichtig unterheben.
- Teig auf die Bienenstichmasse streichen, 15–20 Min. backen.
- Auf ein Geschirrtuch stürzen, einrollen, komplett auskühlen lassen.
- Butter aufschlagen, Kondensmilch einrühren.
- Rolle füllen, erneut einrollen, nach Wunsch dekorieren.
- Vor dem Servieren 2 Std. kühlen.