

Schoko-Nuss Rolle

- Thema:** aus Gramue's Backstube
Saison: für uns eher etwas für den Herbst- bzw. Winter
Besonderheit: Zweifärbig für den gewissen Touch am Kuchenteller
Zu Beachten: die beiden Teige festdrücken, damit diese beim Backen nicht aufgehen

Zutaten / Einkaufsliste

- 500 g Mehl
- 100 g Walnüsse
- 100 g dunkle Schokolade
- 250 g Topfen
- 100 g Zucker
- 100 ml Milch
- 100 ml Butteröl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- n.B. Staubzucker



Zubereitung

Als Vorbereitung die Walnüsse grob hacken und die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Für den Teig Topfen, Zucker, Vanillezucker, Milch und Öl in einer Schüssel verrühren. Das Mehl mit Backpulver und einer Prise Salz auf der Arbeitsplatte grob vermischen und dann die Topfenmischung dazugeben und den Teig gut verkneten.

Anschließend den Teig halbieren und eine Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade und die andere Hälfte mit den Nüssen verkneten. Beide Hälften zu einer Größe von ca. 20x30 cm ausrollen. Die dunkle Seite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die andere (helle) Hälfte zur Hälfte überlappend darüber geben. Die beiden Randbereiche einfach überlappend einschlagen (mit der dunklen Seite beginnend) und die „Nähte“ etwas festdrücken, dass diese beim Backen nicht aufgehen.

Die Schoko-Nuss-Rolle im vorgeheizten Backrohr (bei 180°C Umluft) ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen und servieren. Am besten schmeckt dieser zur Kaffeejause, oder in der Adventszeit auch mit einem Häferl Punsch.



Gutes Gelingen und Guten Appetit