

Zutaten:

Biskuit:

6 Eier
150 g Zucker

75 g Mehl
75 g Puddingpulver
(Schoko)
6 g Backpulver

Füllung:

3 Becher Sahne (250 g)
3 P. Vanillezucker
3 P. Sahnesteif

Verzierung:

200 g Nougat

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 8-10min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eiweiß mit 50 g Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zuckerweiß cremig rühren und auf die Eiweißmasse geben. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mit dem **Müllermeister** darübersieben und mit dem **Softliner** unterheben.

Dauerbackunterlage und **Maxi-Schnitte** auf den **Thermo-Star** legen, Teig mit dem **Liftboy** gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 8-10 Min. backen. Nach dem Backen den Kuchen wie bei einer Biskuitrolle abdecken.

Sahne steif schlagen und auf die ausgekühlte Biskuitplatte streichen. Platte in 5 cm breite Streifen schneiden. Von der Mitte her hochkant aufrollen, die Streifen so lange ansetzen bis alle Streifen aufgebraucht sind, gut kühlen.

Nougat im Wasserbad schmelzen und auf die Oberfläche gießen und am Rand ungleichmäßig runterlaufen lassen.