



## Mokkarolle

---

Biskuitrolle mit Mokka-Füllung. Schneller Sahnekuchen für die Kaffeetafel, ergibt etwa 16 Stücke.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

4 Eier  
2 Eßlöffel warmes Wasser  
125g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100g Mehl  
25g Speisestärke  
1 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

2 Eßlöffel Instant Kaffepulver (Nescaffee)  
1 Eßlöffel Weinbrand  
500g Schlagsahne  
2 Eßlöffel Puderzucker  
2 Päckchen Sahnesteif  
100g geraspelte Schokolade

Zum Bestreuen:

1 Eßlöffel Kakaopulver

### Zubereitung

---

Eier trennen, Eigelb mit Wasser, der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker cremig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und über den Eischnee sieben. Alles vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf geben und glattstreichen. Sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 12 bis 15 Minuten backen.

Fertige Teigplatte auf ein mit etwas Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier abziehen. Das Backpapier läßt sich leichter abziehen wenn es vorher mit einem feuchten Tuch leicht angefeuchtet wird. Die Teigplatte von der langen Seite her im Geschirrtuch aufrollen und eingewickelt auskühlen lassen.

Kaffepulver im Weinbrand auflösen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Anschließend die geraspelte Schokolade und den aufgelösten Kaffee unterrühren.

Biskuitrolle abrollen und mit 2/3 der Mokkasahne bestreichen. Biskuitplatte wieder zusammenrollen und rundherum mit der restlichen Sahne bestreichen. Fertige Mokkarolle mit Kakaopulver bestäuben. Bis zum Verzehr kühl aufbewahren.