

Zwetschgenroulade

Pro Portion: 260kcal , EW 11g, Fett 8g, KH 35g

Zutaten für 4 Personen:

250g Zwetschgen

100g Vollkornmehl

1/4l Milch

Salz

1 EL Zucker

3 Eier (getrennt)

2 EL Zimtzucker

Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln.
2. Backofen auf 225°C vorheizen.
Mehl mit der Milch glattrühren, 1 Prise Salz und 3 Eigelb unterrühren.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Backblech mit einem Backpapier auslegen und den Teig daraufgießen und glattstreichen. Zwetschgen darauf verteilen. Den Eischnee mit einem Löffel in Schollen auf den Teig setzen und 1 EL Zimtzucker darüberstreuen.
Blech auf der mittleren Einschubleiste 12 Min. backen.
4. Den heißen Eierkuchen sofort aufrollen, in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Zimtzucker bestreuen.

Alternativ können auch geraspelte Apfel auf dem Teig verteilt werden!