Roly-Poly

Beliebte Süßspeise in Australien und Südafrika. Mit Marmelade gefüllte Teigrolle, die in Zuckerwasser gedämpft/gebacken wird.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 30 g Butter
- 2 Eier
- 2 EL Milch

Außerdem

Ca. 180 g Marmelade ohne Stücke (hier Aprikosenmarmelade)
180 g Zucker
1 P. Vanillezucker
280 ml heißes Wasser
30 Butter

Für die Deko

Aprikosenstücke
Frische Minze
Etwas Butter zum Einfetten der Form
Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Kastenform einfetten und bereitstellen.
3. In einer Schüssel Mehl, Salz und Backpulver mischen und die Butter unterkneten.
4. Die Eier mit der Milch verquirlen und zum Teig geben. Weiterkneten bis der Teig eine feste Konsistenz hat.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zum Rechteck ausrollen. Die Breite sollte an die Kastenform angepasst sein.
6. Den Teig mit Marmelade bestreichen. Je nach Konsistenz der Marmelade diese evtl. etwas erwärmen, damit sie sich besser verstreichen lässt.
7. Den Teig aufrollen und mit der Nacht nach unten in die Kastenform setzen.
8. Zucker, Vanillezucker und Butter mit dem heißen Wasser verrühren, in die Kastenform füllen und dabei die Teigrolle übergießen.
9. Backzeit ca. 60 Minuten, anschließend die Rolle vorsichtig aus der Form nehmen und mit der Naht nach oben auf ein Kuchengitter abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren die Enden der Rolle abschneiden. Die Restliche Rolle schräg anschneiden, so dass man vier (ziemlich) gleichgroße Stücke erhält.

11. Auf Dessettellern anrichten. Mit Puderzucker leicht bestäuben. Als Dekoration Aprikosenstücke und Minzblätter verwenden.