Kürbisrolle mit Ricotta und Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Teig werden Eier und Zucker schaumig geschlagen. In die luftige Masse das Kürbispüree unterrühren. Mehl, Natron und Zimt vorsichtig unterheben und den Teig der Kürbisrolle in eine mit Backpapier ausgelegte Backform füllen. Den Teig gleichmäßig verstreichen und mit gerösteten Walnüssen bestreuen.
2. Die Kürbisrolle für 15 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben. Nach dem Backen den noch warmen Teig auf ein Geschirrtuch stürzen, vorsichtig das Backpapier abziehen und mithilfe des Geschirrtuches den Teig zu einer Rolle drehen. Die Rolle dann im Geschirrtuch auskühlen lassen.
3. Den cremigen Ricotta mit weicher Butter, Puderzucker und Vanillearoma verrühren bis sich eine geschmeidige Masse ergibt.
4. Die abgekühlte Kürbisrolle aus dem Geschirrtuch drehen, die Ricotta-Creme gleichmäßig auf dem Teig verteilen und diesen nochmals ohne Tuch einrollen. Anschließend die Kürbisrolle am Stück für 30 Minuten kalt stellen.
5. Zum Servieren die Kürbisrolle in Scheiben schneiden.

Tipp:
Als optisches Highlight mit frischen Minzblättern verzieren.

Zutaten

Für den Teig:

- 3 Eier
- 200g Zucker
- 240 ml Kürbispüree
- 100g Mehl
- 1 TL Natron
- 1/4 TL Zimt
- 250g geröstete Walnüsse

Für die Füllung:

- 200g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 EL GOLDSTEIG Butter
- 90g Puderzucker
- 1 TL Vanille-Aroma

Für die Verzierung:

- Frische Minzblätter