

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Weihnachtsstamm mit Schokoladenfüllung

Zutaten für den Biskuitteig

4 Eier
60 g Maisstärke
60 g Mehl
125 g feiner Zucker
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

200 ml Sahne
150 g Schokolade



Biskuitteig

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

1. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem feinen Zucker schlagen, bis die Masse blass und schaumig wird (etwa 5 Minuten mit dem Mixer). Mehl und Speisestärke über den Teig sieben. In einer anderen Schüssel das Eiweiß mit einer Prise Salz schlagen und vorsichtig unter den Teig heben, bis ein homogener Teig entstanden ist.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
3. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und auf ein sauberes, leicht angefeuchtetes und mit Zucker bestreutes Geschirrtuch legen. Das Backpapier vorsichtig entfernen. Das Gebäck mit dem Geschirrtuch einrollen und einige Minuten ruhen lassen.

Schokoladenfüllung

Schokolade schmelzen, Sahne zu Schlagsahne schlagen, dann vermengen.

Den Teig mit der Schokoladenfüllung bestreichen und aufrollen. (nach Wunsch kann auch Marmelade oder Buttercreme verwendet werden).

Dann die Rolle mit Schokoladenfüllung überziehen und den Rumpf fertigstellen. (nach Wunsch kann auch Buttercreme verwendet werden).

