

Zutaten für die Füllung:

- 1 Pkg. Vanillepudding
- 500 ml Milch
- ca. 70g Zucker
- 250 ml Schlagobers
- Ananas nach Belieben (frisch oder aus der Dose)

Zutaten für die Verzierung

- 10 Stück Biskotten für die Raupenfüße
- 1 Packung Smarties
- Mikado Schokostäbchen für die Fühler
- 1 Packung Zuckerschrift

Zutaten für die Biskuitroulade

- 6 Eier
- 180g Zucker
- 210g Mehl
- 1 Messerspitze Zitronengranulat
- 1 Messerspitze Orangengranulat
- Schuss Rum (bei Bedarf)



Zubereitung:

1. Pudding nach Anleitung zubereiten. Topf mit Frischhaltefolie abdecken und Pudding auskühlen lassen. Währenddessen Schlagobers steif schlagen und Ananas schneiden oder abtropfen lassen. Pudding mit Schlagobers vermengen und noch nach Belieben süßen.
2. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
3. Eier mit Zucker schaumig rühren. Zitronen- und Orangengranulat und Rum hinzufügen. Mehl anschließend in die Zucker-Eier-Mischung unterheben.
4. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 7-10 Minuten goldbraun backen.
5. Die Roulade gleich nach dem Herausnehmen auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, Backpapier herunterziehen und die Seite des Backpapiers ohne Teig wieder auf die Roulade legen und einrollen.
6. Nach dem Auskühlen mit der Creme bestreichen, Ananas darauf verteilen und wieder einrollen. Zum Schluss wird die Raupe noch verziert – hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Pinzgauer Geheimtipp: Perfekt für Kindergeburtstage. Strahlende Kinderaugen und überraschte Gäste sind garantiert 😊

