Theresa Knipschild
Biskuitroulade

Freitag, 27. Mai 2022
Rezept für 4 Personen

Für die Biskuitroulade
5 Eier
100 g Zucker + 2 EL zum Bestreuen des Biskuits
75 g Mehl
30 g Speisestärke
½ TL Backpulver
3 Prisen Salz

Für die Füllung
200 g kalte Sahne
200 g Schmand oder Créme frâiche
40 g Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
Abrieb einer heiß abgewaschenen Bio-Zitrone
ggf. etwas Zitronensaft

Zusätzlich:
50 g Aprikosenkonfitüre (selbst gemacht oder aus dem Supermarkt)
Etwas Puderzucker

Zubereitung:
Den Backofen auf 190 Grad Ober- Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

1. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen (am besten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine) Die Hälfte des Zuckers während des Schlagens in das Eiweiß rieseln lassen. *Das Eiweiß sollte in einer fettfreien Schüssel aufgeschlagen werden, also darf auch kein Eigelb mit im Eiweiß sein.*

2. Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig schlagen.

3. Mehl, Speisestärke, Backpulver sieben und unter das Eigelb heben.

4. Das Eiweiß ebenfalls unterheben. *In drei Schritten: Das erste Drittel des Eiweißes unterheben, danach das zweite vorsichtig unterheben (Silikonschaber verwenden, damit nicht zu viel Volumen verloren geht) danach den Rest des Eiweißes unterheben. Bis keine Schlieren zu sehen sind.*

5. Die Masse sofort auf das vorbereitete Backblech geben. *Die Masse sollte das Backblech ausfüllen, also auch in die Ecken verstreichen. (Dafür eine Winkelpalette oder einen Tortenheber verwenden) Dabei nicht wild verstreichen, sondern mit wenigen Zügen glatt streichen. So bleibt Volumen erhalten. Je länger die aufgestrichene Masse steht, desto mehr Volumen geht verloren, deswegen so schnell wie möglich zum Backen in den vorgeheizten Backofen geben.*

6. Ca. 9-10 Minuten goldbraun backen. Den Biskuit lieber zu kurz als zu lange backen, sonst wird er trocken und kann beim Aufrollen leicht brechen.

7. Nach dem Backen die noch heiße Biskuitplatte mit Zucker bestreuen (so trocknet die Oberfläche nicht aus). Ein weiteres Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und die heiße Biskuitroulade darauf stürzen. Das Backpapier vorsichtig von der Oberseite der Biskuitroulade lösen.

8.Die Biskuitroulade ist jetzt noch flexibel. Nun von der längeren Seite aus mit dem unterliegenden Backpapier zu einer Rolle einrollen und eingerollt vollständig abkühlen lassen.

9. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Zucker und Sahnesteif mischen. Schmand glatt rühren. Kalte Sahne aufschlagen und Zucker, Sahnesteif Mischung einrieseln lassen. Sahne steif schlagen. Vanille und evtl. Abrieb einer halben Bio-Zitrone zugeben. Die Sahne unter den Schmand heben. Bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

10. Die in Backpapier eingeschlagene Roulade vorsichtig ausrollen und mit Konfitüre bestreichen. Dabei den oberen Rand der Biskuitroulade freilassen, damit beim Aufrollen nicht alles herausquillt.

11. Die Sahnemischung auf die Biskuitroulade streichen. Ebenfalls den oberen Rand freilassen. Früchte auf der Sahne verteilen.

12. Die Biskuitroulade jetzt langsam von der längeren Seite aufrollen.

13. Ggf. die Ränder der Biskuitrolle 2-3cm abschneiden, damit eine saubere Schnittfläche entsteht.

14. Bis zum Servieren kalt stellen. Einen Papierstreifen mittig auf die fertige Rolle legen und die Ränder mit Puderzucker bestäuben.

Die Biskuitrolle ist im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.