

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 09.04.2021

Biskuitrolle mit Rhabarber und Eierlikör

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die Rhabarber-Eierlikörcreme:

300 g Rhabarber
150ml Wasser
120g Zucker
4,5 Blatt Gelatine
150ml Milch
100ml Eierlikör
1 Eigelb (Größe M, 20g)
20g Vanillepuddingpulver
300g geschlagene Sahne

Für die Biskuitmasse:

4 Eigelb (Größe M, ca. 80g)
1 Prise Salz
5g Vanillezucker
4 Eiweiße (Größe M, ca. 120g)
100g Zucker
70g Weizenmehl (Type 405)
30g Weizenstärke
15ml Wasser
3g Backkakao

Außerdem:

ein Backrahmen mit den Maßen 30cm x 37cm

Zubereitung:

1. **Für die Rhabarber-Eierlikörcreme** den Rhabarber waschen, gegebenenfalls putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf auf dem Herd das Wasser mit 100g Zucker zum Kochen bringen. Den geschnittenen Rhabarber darin kurz blanchieren, bis er etwas weich, aber noch bissfest ist. Den Rhabarber mit einer Siebkelle aus dem Zuckerwasser herausnehmen, etwas abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. In einem Topf 100ml Milch, Eierlikör und der restliche Zucker (20g) aufkochen. In einer Schüssel die restliche Milch (50g), Eigelb und Vanillepuddingpulver kalt anrühren, dann in das kochende Eierlikörgemisch geben und 2-3 Minuten unter ständigem Rühren gut durchkochen. Den blanchierten Rhabarber unter die Eierlikörcreme heben und abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den eingestellten Backrahmen darauf stellen.
5. **Für die Biskuitmasse** Eigelb, Salz und Vanillezucker in der Küchenmaschine schaumig rühren. Eiweiße und Zucker in eine Rührschüssel geben und zu einem cremigen Schnee schlagen.
6. Das Weizenmehl mit der Weizenstärke mischen und sieben. Die Eigelbmasse mit dem geschlagenen Eiweiß angleichen, das restliche geschlagene Eiweiß unterheben und zum Schluss das gesiebte Mehl-Weizenstärke-Gemisch unterheben.
7. Etwa 30g von der Biskuitmasse in einer Schüssel separieren und mit Wasser und Backkakao verrühren. Kakaobiskuitmasse in einen kleinen Einwegspritzenbeutel füllen.
8. Die helle Biskuitmasse gleichmäßig in den Backrahmen streichen. Die Kakaobiskuitmasse in Abständen von 5cm längs auf die Oberfläche der hellen Biskuitmasse spritzen und mit





einem Messer ein Muster einziehen. Den Biskuit sofort auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen 6 bis 8 Minuten backen.

9. Ein Backpapierbogen auf eine Arbeitsfläche legen und den gebackenen Biskuit mit der Backseite nach unten auf das vorbereitete Backpapier stürzen. Backpapier vom gebackenen Biskuit abziehen.

10. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, und in einem Topf auf dem Herd unter ständigem Rühren erhitzen und auflösen. Aufgelöste Gelatine mit der abgekühlten Rhabarber-Eierlikörmasse vermischen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

11. Die Rhabarber-Eierlikörcreme auf dem Biskuit gleichmäßig verteilen und einrollen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden festwerden lassen.

Unser Tipp: Zum Servieren kann die Biskuitrolle mit Puderzucker bestäubt werden oder mit Sahnerosetten und Rhabarberstückchen dekoriert werden.