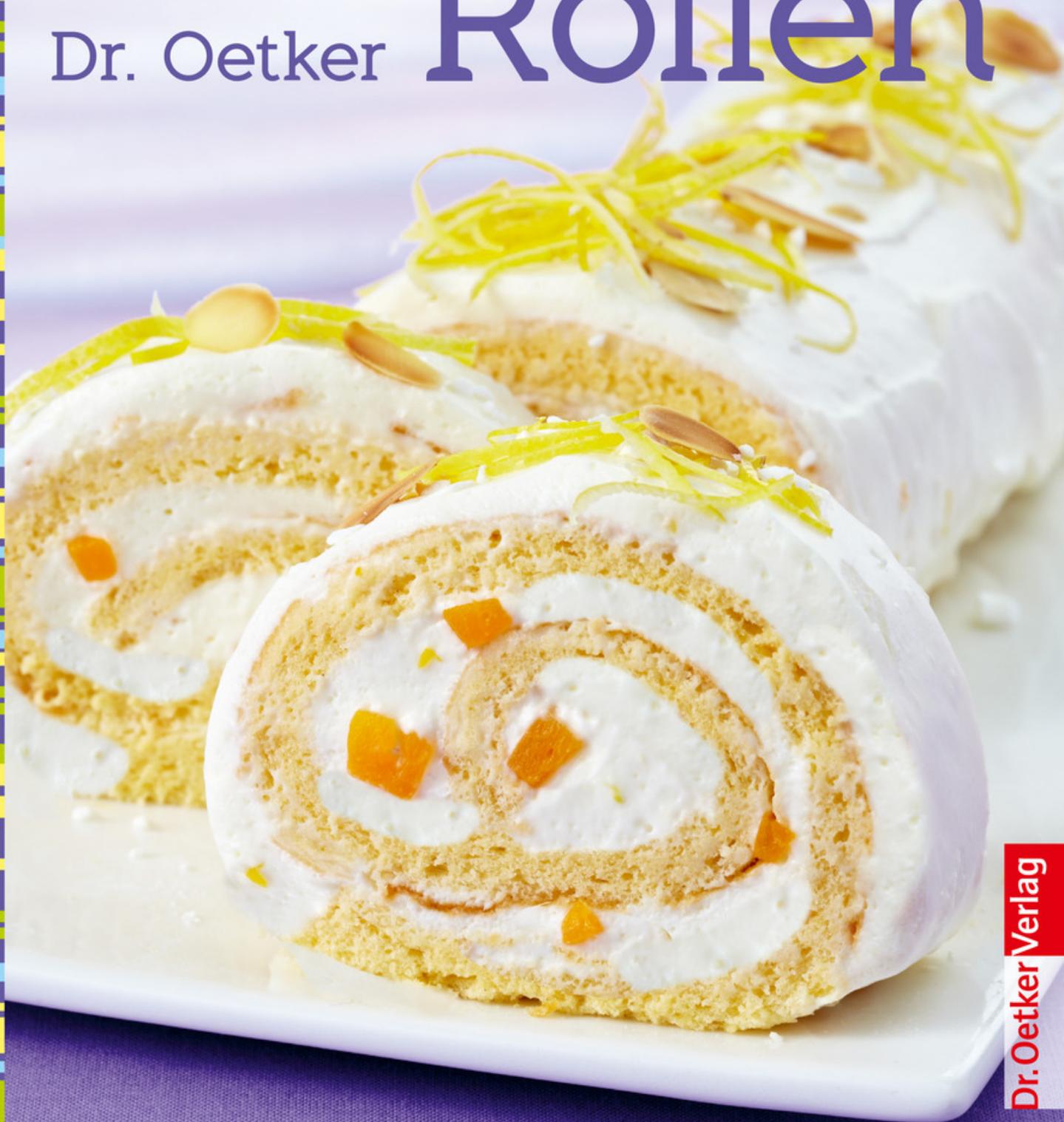


Biskuit Rollen

Dr. Oetker



VORWORT

Zitronen-Sahne-Rollen kennen Sie aus jeder guten Konditorei und vom Sonntagskaffee. Aber darf's auch mal ein bisschen schicker oder einfach anders sein? Es gibt so viele Möglichkeiten, die schlichte Rolle immer wieder anders zuzubereiten. Sei es der Teig, die Füllung oder die Dekoration – klein und groß darf es auch sein.

Beim Hofkonditor gibt es die Biskuitrolle mit Kastaniencreme – im Norden eher unbekannt – da kennt man die Welfencreme, die hier mal in der Rolle präsentiert wird.

Oder mal ganz trendy? Hugo kann man auch als Rolle essen! Die Schoko-Karamell-Fleur-de-Sel-Rolle ist eine sensationelle Kombination, ebenso wie die Orangen-Ziegenfrischkäse-Rolle oder die karamellisierte Birnenrolle mit Thymian.

Nehmen Sie auch die kleinen und großen Kinder mit auf die Rolle: Träume werden wahr mit der Froschkönig-Rolle, der „Süßen-Speck“-Rolle oder auch der Tigerrolle. Klein und fein sind süße Sushi-Röllchen, Weißweinröllchen und fruchtige Zwergenröllchen.

Wir haben alle Rezepte für Sie ausprobiert und so beschrieben, dass Sie Ihnen gut gelingen.



Möhren-Biskuitrolle

16 Stücke

PRO STÜCK: E: 3 g, F: 10 g, Kh: 22 g, kj: 826,
kcal: 197, BE: 2,0

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT: 8-10 Minuten

ZUM VORBEREITEN:

3-4 große Möhren
150 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Orangensaft

FÜR DEN BISKUITTEIG:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Backin
20 g abgezogene, gem. Mandeln

FÜR DIE FÜLLUNG:

400 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
2 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

ZUM BESTREICHEN:

etwa 2 EL Aprikosenkonfitüre

1. Zum Vorbereiten Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen. Von 1-2 Möhren mit einem Sparschäler hauchdünne Streifen für den Teigbelag abziehen (etwa 35 g). Restliche Möhren fein raspeln und 175 g für die Füllung abwiegen. Möhrenraspel mit Konfitüre und Orangensaft zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten weich kochen. Die Masse leicht pürieren und erkalten lassen.

2. Ein Backblech (30 x 40 cm) leicht fetten, mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht.

3. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C

4. Für den Teig Eier und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt verstreichen, Möhrenstreifen auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Biskuitplatte **8-10 Minuten backen.**

5. Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

6. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 3 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø ½ cm) füllen, in den Kühlschrank legen. Unter die restliche Sahne die Möhren-Konfitüren-Masse heben.

7. Von der Biskuitplatte mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Möhrensahne auf der Biskuitplatte verstreichen. Die Platte mithilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen. Rolle mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Die Möhren-Biskuitrolle zugedeckt etwa 1 ½ Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Zum Bestreichen die Konfitüre erhitzen. Die Möhrenstreifen damit bestreichen, etwas abkühlen lassen.

locker und saftig



Cassis-Schokoladen-Rolle

etwa 16 Stücke

PRO STÜCK: E: 4 g, F: 14 g, Kh: 30 g, kj: 1156, kcal: 277, BE: 2,5

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT: etwa 12 Minuten

FÜR DEN BISKUITTEIG:

- 4** Eier (Größe M)
- 5 EL** heiße Milch
- 100 g** Zucker
- 75 g** Weizenmehl
- 1 Pck.** Gala Schokoladen-Pudding-Pulver
- 1 gestr. TL** Dr. Oetker Backin

FÜLLUNG I:

- 100 g** schwarze Johannisbeerkonfitüre
- 150 g** TK-Heidelbeeren
- 20 g** Speisestärke
- 1 EL** Wasser
- 1 TL** Zucker
- 100 ml** Cassis-Likör

FÜLLUNG II:

- 200 g** Zartbitter-Kuvertüre
- 400 g** Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
- 1 TL** Zucker
- 2 Pck.** Sahnesteif

ZUM BESTREUEN:

etwa 30 g geraspelte Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

- 1.** Ein Backblech (30 x 40 cm) leicht fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite

des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C

3. Für den Teig Eier und Milch mit einem Mixer (Rührbesen) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Biskuitplatte etwa 12 Minuten backen.

4. Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

5. Für die Füllung I Konfitüre erhitzen. Gefrorene Heidelbeeren hinzugeben, kurz aufkochen lassen, bis die Beeren aufgetaut sind. Speisestärke mit Wasser und Zucker anrühren, in die von der Kochstelle genommene Fruchtmasse rühren, unter Rühren aufkochen lassen. 2 Esslöffel des Cassis-Likörs unter die von der Kochstelle genommene Fruchtmasse rühren, erkalten lassen. Für die Füllung II Kuvertüre grob hacken, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Kuvertüre erkalten lassen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, erkaltete, noch flüssige Kuvertüre unterrühren.

6. Von der Biskuitplatte das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen, Platte mit restlichem Likör beträufeln und die Fruchtmasse darauf verstreichen. Zwei Drittel der Schokosahne darauf verteilen. Biskuitplatte von der längeren Seite aus vorsichtig aufrollen und kurz in den Kühlschrank stellen.

7. Die Schokoladen-Rolle mit der restlichen Schokoladensahne bestreichen, mit Schokolade bestreuen. Die Schokoladen-Rolle zugedeckt 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



schoko-fruchtig
mit Alkohol

Eierlikör-Rolle

16 Stücke

PRO STÜCK: E: 4 g, F: 12 g, Kh: 17 g, kj: 877, kcal: 210, BE: 1,5

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT: 8-10 Minuten

FÜR DEN BISKUITTEIG:

- 4** Eier (Größe M)
- 1** Eigelb (Größe M)
- 50 g** Zucker
- 75 ml** Eierlikör
- 100 g** Weizenmehl
- ½ gestr. TL** Dr. Oetker Backin



FÜR DIE FÜLLUNG:

- 3 Blatt** weiße Gelatine
- 1 Beutel** (2 g) Instant-Kaffeepulver
- 1 EL** heißes Wasser
- 250 g** Schlagsahne (Zmind. 30 % Fett)
- 125 ml** Eierlikör
- 50 g** Zartbitter-Raspelschokolade

ZUM GARNIEREN:

- ½ Beutel** (1 g) Instant-Kaffeepulver
- 2 TL** heißes Wasser
- 200 g** Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
- 1 Pck.** Sahnesteif
- 1 Pck.** Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 25 ml** Eierlikör

1. Ein Backblech (30 x 40 cm) leicht fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C

3. Für den Teig Eier und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Eierlikör in 1 Minute unter Rühren einrühren, dann weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eierlikörcreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Biskuitplatte **8-10 Minuten backen.**

4. Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

5. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kaffeepulver in dem heißen Wasser auflösen und erkalten lassen. Sahne steif schlagen. Gelatine leicht ausdrücken, bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die Gelatine zuerst mit dem Kaffee verrühren, dann mit dem Eierlikör unter die Sahne rühren, Raspelschokolade unterheben.

6. Von der Biskuitplatte mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuitplatte wieder zurück auf das Backpapier stürzen. Die Sahnemasse auf die Biskuitplatte streichen, 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Masse etwas fest geworden ist.

7. Die Biskuitplatte mithilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen und kurz in den Kühlschrank stellen.

8. Zum Garnieren Kaffeepulver in dem heißen Wasser auflösen, erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne halbieren, unter eine Hälfte den Eierlikör, unter die restliche Sahne den Kaffee rühren. Zuerst die Eierlikörsahne, dann die Kaffeegahne in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (ø 5 mm) füllen (siehe Foto). Die Eierlikör-Rolle mit der Eierlikör- und Kaffeegahne verzieren und zugedeckt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



beschwipst

Schokoladen-Minz-Rolle

18 Stücke

PRO STÜCK: E: 3 g, F: 12 g, Kh: 18 g, kj: 818, kcal: 195, BE: 1,5

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT: etwa 12 Minuten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 150 g** Zartbitter-Schokolade, gefüllt mit Pfefferminz
- 100 g** Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakaoanteil)
- 400 g** Schlagsahne

FÜR DEN BISKUITTEIG:

- 3** Eier (Größe M)
- 1** Eigelb (Größe M)
- 90 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 40 g** Weizenmehl
- 1 Pck.** Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 2 Pck.** Sahnesteif
- einige** frische Pfefferminzblättchen
- etwa 1 EL** Puderzucker

- 1.** Für die Füllung beide Schokoladensorten in Stücke brechen, mit der Sahne in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, abkühlen lassen und zugedeckt mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 2.** Ein Backblech (30 x 40 cm) leicht fetten, mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht.
- 3.** Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C

4. Für den Teig Eier und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Salz mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Pudding-Pulver mischen, auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Biskuitplatte **etwa 12 Minuten backen.**

5. Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

6. Schokoladen-Minz-Sahne halbieren, mit je 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Von der Biskuitplatte das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Die Schokoladen-Minz-Sahne auf die Biskuitplatte streichen. Die Biskuitplatte mithilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen. Die Schokoladen-Minz-Rolle zugedeckt etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Die Rolle in 18 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf eine Tortenplatte legen. Mit abgespülten, trocken getupften Minzeblättchen garnieren, mit Puderzucker bestäuben.

für die englischen Momente

