

Biskuitschnecke im Rührteig

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier
Backrahmen (27 x 25 cm)

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

10 g Butter
2 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Weizenmehl

Rührteig:

175 g weiche Margarine oder Butter
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
20 g Dr. Oetker Kakao
etwa 3 EL Milch

Zum Bestreichen:

100 g Kirschkonfitüre

Guss:

250 g Puderzucker
etwa 7 EL Zitronensaft

1. Vorbereiten: Für den Biskuitteig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, darauf den Backrahmen (27 x 25 cm) stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig in den Backrahmen einfüllen, glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 8 Min.

3. Backrahmen lösen und entfernen, Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Ohne Guss lässt sich die Biskuitschnecke prima einfrieren.
- Sie können den Kuchen 2 Tage vorher zubereiten.

4. Kirschkonfitüre durch ein Sieb streichen. Backpapier abziehen, Biskuit mit Konfitüre bestreichen und von der kurzen Seite her aufrollen.

5. Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen (das Backpapier soll an den Seiten etwa 5 cm über den Formrand stehen). **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

6. **Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei/Eiweiß etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuerst 3 Esslöffel Teig in die Kastenform geben und glatt streichen. Biskuitrolle mittig hineinlegen, restlichen Teig darüber verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 10 Min. der Backzeit** den Kuchen der Länge nach mit einem spitzen Messer etwa 1 cm tief einschneiden.

Backzeit: etwa 60 Min.

7. Kuchen mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

8. **Guss:** Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Kuchen damit überziehen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 13 g, Kh: 49 g, kJ: 1.392, kcal: 332

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.