

## Apfel-Quark-Rolle

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

1 Apfel  
Saft von 1 Zitrone  
3 Eier (Größe M)  
1 Pr. Salz  
75 ml Ahornsirup  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
6 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)  
125 g Weizenvollkornmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin

### Zum Bestreuen:

etwa 25 g Sesamsamen

### Füllung:

1 Apfel  
Saft von 1 Zitrone  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 EL Ahornsirup  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1/4 TL gemahlener Zimt  
125 g kalte Schlagsahne

### Zum Bestreuen:

Puderzucker



etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Für den Teig Apfel waschen, mit Schale raspeln und mit dem Zitronensaft vermengen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Biskuitteig:** Eier, Salz und Ahornsirup in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Vanille-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Aroma unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Apfelraspel kurz unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen, mit Sesamsamen bestreuen. Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 8 Min.**

**3.** Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Sesamsamen bestreutes Stück Backpapier stürzen, von der längeren Seite her aufrollen, abkühlen lassen.

**4. Füllung:** Apfel waschen, mit Schale raspeln und mit dem Zitronensaft vermengen. Quark mit 1 Pck. Sahnesteif verrühren. Ahornsirup, Vanille-Zucker,

Zimt und die geraspelten Äpfel unterrühren. Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

**5.** Biskuitplatte vorsichtig auseinanderrollen, Backpapier entfernen, mit der Füllung bestreichen und wieder aufrollen. Rolle in Dreiecke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 4 g, Kh: 15 g, kJ: 494, kcal: 118