

## Apfel-Wein-Rolle

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Füllung:

400 g Äpfel, z. B. Holsteiner Cox  
2 EL Zitronensaft  
100 ml Weißwein oder Apfelsaft  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
50 g Zucker  
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Tipp:

- Wenn Sie die Rolle für Diabetiker zubereiten möchten, tauschen Sie den Zucker in der Füllung durch 30 g Fruchtzucker und im Teig durch 50 g Fruchtzucker aus.

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Füllung:** Äpfel schälen und in feine Stifte schneiden. Äpfel mit Zitronensaft und **50 ml** Weißwein oder Saft etwa 5 Min. dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen, mit übrigem Weißwein oder Saft glatt rühren, zur Apfelmasse geben und alles unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Mandeln unterheben und abkühlen lassen.

**3. Biskuitteig:** Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und sofort backen.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**4.** Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen.

**5.** Apfel-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei an den Längsseiten jeweils 1 cm frei lassen. Platte von der Längsseite her aufrollen und völlig erkalten lassen.

Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder nach Belieben verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 3 g, Kh: 13 g, kJ: 401, kcal: 96

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