

Aprikosen-Quark-Rolle

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. TL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

200 g Aprikosen
250 g kalte Schlagsahne
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 EL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
50 g Zucker

Zum Aprikotieren:

150 g Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

1. Vorbereiten: 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 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 mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 3 Esslöffel von dem Teig mit Kakao verrühren. Übrigen Teig auf dem Blech glatt streichen.

3. Den dunklen Teig in etwa 5 Portionen mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf dem Teig verteilen (Abb. 1).

4. Mit einem Holzstäbchen sternförmig auseinanderziehen und das Backblech in den Backofen schieben (Abb. 2).

Backzeit: etwa 8 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

5. Füllung: Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Sahne steif schlagen. Zunächst Quark, Zitronensaft und Finesse in einer Rührschüssel verrühren, dann Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Zucker



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Die Rolle kann gut am Tag vorher zubereitet werden.
- Wenn Sie keine frischen Aprikosen haben, verwenden Sie 1 Dose Aprikosen (Abtropfgew. 240 g).



Abb. 1



Abb. 2

unterrühren. Aprikosenwürfel und steif geschlagene Sahne unterheben.

6. Biskuitplatte vorsichtig von der Arbeitsfläche lösen, so dass die Haut auf der Arbeitsfläche kleben bleibt. Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier legen und das mitgebackene Backpapier abziehen.

7. Die Quark-Sahne aufstreichen, dabei an den langen Seiten jeweils etwa 1 cm frei lassen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

8. Aprikotieren: Gebäck auf eine Platte legen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und vorsichtig mit einem Pinsel auf der Rolle verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 5 g, Kh: 16 g, kJ: 546, kcal: 130

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