

## Biskuitrolle Birne Helene

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

50 g Dr. Oetker Mandeln gehackt  
4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran

### Füllung:

150 g Zartbitterschokolade  
1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 460 g)  
500 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Verzieren:

50 g Zartbitterschokolade



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

**1. Vorbereiten:** Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 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.** Für die Füllung Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Schokolade soweit abkühlen lassen, bis sie fast wieder fest wird.

**3. 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. Teig auf dem Blech glatt streichen, 3/4 der Mandeln daraufstreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

**4.** Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

**5. Füllung:** Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen und bis auf 2 Hälften in sehr feine Scheiben schneiden. Das Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte lösen. 250 g Sahne steif schlagen, die erkaltete Schokolade unterheben und die Masse auf die Biskuitplatte streichen. Birnenscheiben auf der Schokoladensahne verteilen. Übrige Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. 3 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, restliche Sahne nur auf den Birnen verstreichen. Biskuitplatte von der langen Seite her aufrollen. Mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6. Verzieren:** Rolle mit Sahnestuffs, Birnenspalten und gehackten Mandeln



garnieren. Schokolade grob zerkleinern und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Den Gefrierbeutel gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein heißes Wasserbad hängen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und die Schokolade über den Kuchen sprengeln.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 22 g, kJ: 1.113, kcal: 266