

Biskuitrollen-Schnitten

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier
Backrahmen

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

Füllung:

etwa 200 g rotes Gelee , z.B. Johannisbeer

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
150 g weiche Butter oder Margarine
4 Eier (Größe M)

Belag:

3 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
750 ml Milch

Guss:

3 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
6 EL Zucker
750 ml Weißwein

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. Teig auf dem Blech glatt streichen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

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

4. Füllung: Gelee glatt rühren. Gebäck von der Arbeitsfläche lösen und Backpapier vorsichtig abziehen, evtl. dunkle Backhaut entfernen. Den Biskuit

gleichmäßig mit Gelee bestreichen. Biskuit von der längeren Seite her aufrollen. Inzwischen fetten Sie das gesäuberte Backblech und stellen Sie darauf den Backrahmen (40 x 30 cm). **Die Backofentemperatur wie angegeben reduzieren .**

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

5. All-in-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in dem Backrahmen glatt verstreichen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

6. Belag: Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung zubereiten und in den Backrahmen füllen. Die Biskuitrolle in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden (etwa 28 Scheiben) und auf die Puddingcreme legen.

7. Guss: Tortenguss, Zucker und Weißwein nach Packungsanleitung, **aber mit** den hier angegebenen Zutaten, zubereiten. Den Guss auf die Biskuitscheiben geben und fest werden lassen. Den Kuchen bis zum Servieren mind. 30 Min. kalt stellen.

Vor dem Servieren den Backrahmen mit Hilfe eines Messers vorsichtig lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 11 g, Kh: 44 g, kJ: 1.359, kcal: 324



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Backrezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.