

Buttercreme-Scheiben mit Obst

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin



Füllung:

250 g weiche Butter
1 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon
Vanille (500 g)
25 g Kokosfett

Belag:

3 Karambolen (Sternfrüchte)
5 Kiwis
200 g Erdbeeren
150 g kernlose rote Weintrauben

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
30 g Zucker
200 ml Apfelsaft
50 ml 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. Teig auf dem Blech glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 11 Min.

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

4. Biskuitplatte hochnehmen, zurückbleibende Gebäckhaut entfernen, am besten mit einer Teigkarte. Backpapier abziehen und mit dieser Seite auf die Arbeitsfläche legen.

5. Füllung: Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe)

schaumig rühren. Pudding durchrühren und esslöffelweise unterrühren. Kokosfett in einem Topf erhitzen und unter die Buttercreme rühren. 2/3 der Buttercreme auf die Biskuitplatte streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen und von der längeren Seite aufrollen. Rolle mit der restlichen Creme einstreichen und mind. 3 Std. kalt stellen. Inzwischen den Belag vorbereiten.

6. Belag: Sternfrüchte waschen, Kiwis schälen, Erdbeeren waschen, putzen und alles in Scheiben schneiden. Weintrauben waschen und halbieren.

7. Die Rolle in etwa 20 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jeweils 1 Scheibe Sternfrucht, 2 Scheiben Kiwis, einige Erdbeerscheiben und Weintraubenhälften dekorativ auf den Buttercreme-Scheiben verteilen.

8. Guss: Tortenguss mit Zucker, Apfelsaft und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit Hilfe eines Backpinsels auf den Früchten verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 16 g, Kh: 16 g, kJ: 903, kcal: 216

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