

Aprikosen-Sahne-Rolle

Eine cremig-fruchtige Biskuitrolle für den Sommer.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

240 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.)
200 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 EL Zitronensaft

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 zubereiten:

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 und den Teig in Klecksen auf das Backblech geben. Teigkleckse mit einem Löffelstiel sternförmig auseinanderziehen. Hellen Teig auf die dunklen Flecken geben (Abb. 1), glatt streichen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.

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

3 Füllung zubereiten:

Mitgebackenes Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen und Biskuitplatte umdrehen. Aprikosen abtropfen lassen und würfeln. Sahne mit **1 Btl.** Gelatine fix steif schlagen, Zucker und Finesse unterrühren. Quark mit Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren, dann **1 Btl.** Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe einrühren und noch 1 Min. weiterrühren. Sahne und Aprikosen unterheben. Füllung auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten jeweils 1 cm frei lassen. Biskuitplatte von der langen Seite her aufrollen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.