



Birnen-Cappuccino-Rolle

Eine schokoladige Biskuitrolle mit Birnen und Cappuccinonote

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

1 Backpapier
Fett

Cappuccino-Sahne:

175 g Zartbitterschokolade
400 g Schlagsahne
6 TL Instant-Cappuccino-Pulver
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Birnenfüllung:

etwa 300 g reife Birnen
100 ml trockener Weißwein oder Wasser
25 g Zucker
Zitronensaft von 1/2 Zitrone
Zimtstange

Biskuitteig:

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

Zum Verzieren:

25 g Zartbitterschokolade
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Am Vortag für die Cappuccino-Sahne die Schokolade grob zerkleinern. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen und Schokolade und Cappuccinopulver unter Rühren darin auflösen. Cappuccino-Sahne in eine Rührschüssel geben und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2 Am nächsten Tag das 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

3 Birnenfüllung:

Birnen schälen und vierteln. Ein Birnenviertel längs in Spalten schneiden, den Rest in kleine Würfel schneiden. Wein oder Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Zimtstange in einen Topf geben und die Birnen darin etwa 5 Min. dünsten. Die Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und die Birnenspalten zum Verzieren beiseitestellen.

4 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 und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

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

- 5 Backpapier vorsichtig abziehen. Kalte Cappuccino-Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und gleichmäßig auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an den Längsseiten etwa 1 cm frei lassen. Birnenwürfel aufstreuen. Biskuitplatte vorsichtig von der langen Seite aufrollen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Schokolade mit einem Sparschäler raspeln. Rolle kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen, mit übrigen Birnenspalten garnieren und Schokoraspel aufstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Backen Sie den Biskuitteig bei Ober-/Unterhitze. Dann trocknet er nicht aus.