

Biskuitrolle mit Mohnfüllung

Biskuitrolle mit einer Eierlikör-Sahne-Creme und einer saftigen Mohnfüllung, abgerundet durch Mandeln.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 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
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 ml Eierlikör
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

Wie backe ich eine Biskuitrolle mit Mohnfüllung?:

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. Teig auf dem Blech glatt streichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.



Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Papier erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eierlikör, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zunächst 3 EL von der Eierlikörmischung mit der Gelatine verrühren, dann mit dem gesamten Eierlikör vermischen. Eierlikörmasse unter die Sahne heben. Mohn Back mit 2 EL Eierlikörsahne verrühren.

- 4 Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Erst die Mohnfüllung, dann die Eierlikörsahne aufstreichen, dabei an den langen Seiten jeweils etwa 1 cm frei lassen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen und auf eine Platte legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle kann gut am Tag vorher zubereitet werden.

