

# Chia-Heidelbeer-Röllchen

Lockere Biskuitrolle gefüllt mit Heidelbeer-Chia-Aufstrich und Mandelpudding.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Creme-Füllung:

½ Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
35 g Kokosblüten-Zucker  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
250 ml Mandeldrink  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Chia-Heidelbeer-Aufstrich:

½ Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
300 g tiefgekühlte Heidelbeeren (Blaubeeren)  
40 g Kokosblüten-Zucker  
40 g Chiasamen (Salvia hispanica)  
1 EL Zitronensaft

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
40 g Kokosblüten-Zucker  
1 Pr. Salz  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

## 1 Creme-Füllung:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Kokosblüten-Zucker mit Gustin mischen und nach und nach mit etwa 6 EL Mandeldrink verrühren. Übrigen Mandeldrink, Vanillemark und -schote in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Gustin-Zucker-Gemisch hinzufügen und alles unter Rühren etwa 1 Min. kochen. Den Pudding in eine Schüssel geben, die heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen.

## 2 Chia-Heidelbeer-Aufstrich:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Heidelbeeren in einem Topf mit Vanillemark und -schote sowie Kokosblüten-Zucker aufkochen und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Früchte mit einer Gabel etwas zerdrücken und Chiasamen sowie Zitronensaft unterrühren. In eine Schüssel geben, Vanilleschote entfernen und erkalten lassen.

## 3 Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

#### 4 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Kokosblüten-Zucker und Salz in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**

Biskuitplatte lösen, auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

#### 5 Creme-Füllung:

Sahne mit Sahnesteif schlagen. Den Pudding glatt rühren (vorher die Vanilleschote entfernen) und die geschlagene Sahne unterheben.

6 Biskuitplatte stürzen, das mitgebackene Papier abziehen und wieder zurück auf ein Stück Backpapier stürzen. Die Platte mit dem Aufstrich bestreichen und die Creme darauf glatt streichen. Die Platte längs halbieren, so dass 2 Rechtecke je 40 x 15 cm entstehen. Diese zu jeweils einer dünnen Rolle aufrollen und in Backpapier gewickelt mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Jede Rolle in etwa 10 gleich große Stücke schneiden und nach Wunsch in Papierbackförmchen servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Biskuitteig können Sie auch die gleiche Menge Dinkelmehl Type 630 verwenden.
- Je nach Saison bereiten Sie den Aufstrich mit frischen Heidelbeeren zu.