




# Geeiste Creme-Häppchen mit Rum-Rosinen

Eine Biskuitrolle mit einer Vanille-Rosinen-Füllung für die Kaffeetafel

etwa 14 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

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

### Füllung:

200 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille  
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

### Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an den offenen Seiten des Blechs zu Randfalten knicken, so dass ein Rechteck (35 x 25 cm) entsteht. 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. Die Hälfte des Teiges in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und diagonal Streifen mit etwas Abstand auf das Backblech spritzen. Kakao unter den übrigen Teig rühren, ebenfalls in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Dunklen Teig in die Zwischenräume spritzen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 8 Min.**

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

### 3 Füllung:

Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Kalte Milch und Sahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Mousse auf der Platte verstreichen. 2 EL Rum-Rosinen abnehmen, die übrigen auf der Mousse verteilen. Die Mousse etwa 10 Min. bei Zimmertemperatur anziehen lassen. Dann die Platte längs halbieren (35 x 12,5 cm) und die Biskuithälften jeweils von der längeren Seite her einmal umklappen.

### 4 Verzieren:

Sahne steif schlagen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Beliebige Punkte aufspritzen und diese mit den übrigen Rum-Rosinen belegen. Jede Hälfte in 7 Röllchen einteilen, etwa 60 Min. einfrieren, dann erst durchschneiden und servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Häppchen nach dem Durchschneiden auch komplett einfrieren. Nehmen Sie die Häppchen dann etwa 20 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach.
- Vor dem Servieren setzen Sie die Röllchen in Papierbackförmchen.