

Himbeer-Joghurt-Rolle

Eine cremige Biskuitrolle mit frischen Himbeeren - einfach gemacht.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

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

Füllung:

375 g Himbeeren
150 g Joghurt
1 ½ EL Zitronensaft
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

150 g kalte Schlagsahne
125 g Himbeeren

Wie backe ich eine Himbeer-Joghurt-Rolle?:

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 und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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



4 Füllung zubereiten:

Himbeeren verlesen, 2/3 davon pürieren und zusammen mit Joghurt, Zitronensaft und Gelatine fix 1 Min. verrühren. Anschließend den Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Füllung in Kühlschrank stellen. Wenn sie anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterheben.

- 5** Backpapier vorsichtig abziehen und die Füllung gleichmäßig auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an den kurzen Seiten und an der oberen langen Seite etwas frei lassen. Übrige Himbeeren darauf verteilen. Biskuitplatte von der langen Seite mit Hilfe des Backpapiers aufrollen. Die Rolle 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Sahne steif schlagen und die Biskuitrolle mit vielen kleinen Sahnetupfen und Himbeeren garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle lässt sich gut einfrieren.

