

Himbeer-Sahne-Rolle

So wird die perfekte Biskuitrolle mit einer fruchtig-cremigen Himbeer-Sahne ganz einfach selbst zubereitet.

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
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

250 g Himbeeren
etwa 50 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich ganz einfach eine Biskuitrolle mit Himbeer-Sahne Füllung?:

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen, mit Zucker und Zitronensaft vermengen und zum Saftziehen stehen lassen. 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. Biskuitteig gleichmäßig auf das Backblech streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuitteig sofort vom Rand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen. Mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit etwas Himbeer-Flüssigkeit verrühren. Mit den übrigen Himbeeren verrühren und dann die Sahne unterheben. Füllung auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an der hinteren Längsseite einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Platte von der Längsseite her aufrollen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Die Biskuitrolle vor dem Servieren mit Kuchengabeln belegen, mit Puderzucker bestreuen und die Gabeln vorsichtig wieder abheben.



Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch 250 g tiefgekühlte Himbeeren verwendet werden. Diese vor dem Zuckern etwas auftauen lassen.
- Ohne Puderzucker lässt sich die Himbeer-Sahne-Rolle am Vortag zubereiten oder einfrieren.
- Noch mehr Tipps für die perfekte [Biskuitrolle](#).