

# Karamell-Äpfel-Rolle

Biskuitrolle mit karamellisierten Äpfeln und Sahne gefüllt.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Karamellfüllung:

etwa 300 g Äpfel, z. B. Braeburn  
150 g Zucker  
50 g weiche Butter  
150 g Schlagsahne  
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

### Sahnefüllung:

350 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Verzieren:

1 Apfel  
Zitronensaft

## Wie backe ich eine Karamell-Äpfel-Rolle?:

### 1 Karamellfüllung zubereiten:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und leicht bräunen. Butter zugeben und gut verrühren. Sahne vorsichtig nach und nach hinzugeben. 2 Min. bei mittlerer Hitze köcheln. Von dem Karamell etwa 3 EL zum Verzieren in eine kleine Schüssel füllen. Unter den Rest die Mandeln und Äpfel geben und nochmal 2 Min. köcheln. Die Karamellfüllung erkalten lassen.

### 2 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**



**3 Biskuitteig zubereiten:**

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-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.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf einen Bogen gezuckertes Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

**4** Mitgebackenes Backpapier abziehen. Karamellfüllung auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

**5 Sahnefüllung zubereiten:**

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Gut 2 EL in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und den Rest auf der Karamellmasse verstreichen. Die Platte von der langen Seite her aufrollen.

**6 Verzieren:**

Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und ein dekoratives Muster auf die Biskuitrolle spritzen. Den Apfel waschen und in schmale Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und auf der Sahne anrichten. Übrigen Karamell ebenfalls in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und darübersprenkeln. Die Rolle bis zum Servieren kalt stellen.

