




Leichte Exotenrolle

Eine fruchtige Biskuitrolle mit einer Quarkfüllung und exotischen Früchten

etwa 12    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Fruchtfüllung:

500 g Ananas
6 Physalis (Kapstachelbeeren)
1 Kiwi
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
250 ml Maracujanektar
2 EL Zucker

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Quarkcreme:

200 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 EL Zucker

Zum Verzieren:

Physalis (Kapstachelbeeren)
1 Kiwi
etwa 100 g Ananas

1 Fruchtfüllung:

Ananas schälen, Strunk entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Physalis vierteln. Kiwi schälen, längs vierteln und in Scheiben schneiden. Gustin mit etwas Maracujanektar und Zucker glatt rühren. Übrigen Nektar mit den Ananasstücken in einem Topf aufkochen und etwa 2 Min. unter Rühren kochen. Topf vom Herd nehmen und angerührtes Gustin unterrühren. Etwa 1 Min. unter Rühren kochen, dann erst Physalis und Kiwi vorsichtig unterrühren. Die Fruchtmasse in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

2 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:

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 Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Blech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Dann erst das mitgebackene Papier abziehen.

- 4 Fruchtfüllung in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Fruchtstreifen längs so auf die Biskuitplatte spritzen, dass Zwischenräume bleiben.

5 Quarkcreme:

Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Quark mit Finesse, Zucker und 1 Pck. Sahnesteif verrühren. Sahne unter den Quark heben. Quarkcreme in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen, eine Ecke abschneiden und in die Zwischenräume spritzen. Die Biskuitplatte aufrollen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Die Biskuitrolle in Dreiecke schneiden und mit Physalis, Kiwi und Ananas dekoriert, nach Wunsch in Papierbackförmchen und mit Cocktailschirmchen/-spießen, servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung auch mit Ananasstücken aus der Dose (Abtropfgew. 340 g) zubereiten; diese mit den anderen Fruchtstücken unter den angedickten Nektar rühren.