



# Orangen-Kardamom-Rolle

Eine Biskuitrolle mit einer Orangen-Sahnefüllung, besonders lecker in der Winterzeit.

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 Bourbon Vanille-Zucker  
1 TL gemahlener Kardamom  
40 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver

### Füllung:

6 EL Orangenmarmelade  
150 g Joghurt  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
400 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 TL gemahlener Kardamom

### Außerdem:

2 EL Puderzucker  
1 TL gemahlener Kardamom

## 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 Vanille-Zucker gemischten Zucker und Kardamom unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Puddingpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Backblech auf die Arbeitsfläche ziehen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



- 3 Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und die Biskuitplatte nochmals wenden, so dass die Haut oben liegt. 4 EL Orangenmarmelade dünn aufstreichen. Übrige Marmelade durch ein Sieb streichen.
  
- 4 **Füllung zubereiten:**  
Joghurt mit übriger Marmelade verrühren. 1 Beutel Gelatine fix einrühren und 1 Min. verrühren. Sahne anschlagen, 1 Beutel Gelatine fix einrieseln lassen und steif schlagen. Bourbon Vanille-Zucker, Finesse und Kardamom unterrühren. Sahne unter die Joghurtcreme heben und gleichmäßig aufstreichen. Biskuitplatte von der Längsseite her aufrollen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
  
- 5 Puderzucker sieben, mit dem Kardamom mischen und die Rolle damit bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle ist einfriergeeignet.
- Verfeinern Sie die Füllung mit 4 EL Orangenlikör.
- Verzieren Sie die Rolle mit Sahnetuffs und Kakispalten.

