

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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.

