







Orangensahne-Rolle

Eine fruchtige Orangenbiskuitrolle mit eine Joghurtfüllung.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Mandeln grob hacken. 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. Teig auf dem Blech glatt streichen und mit den gehackten Mandeln und Zimt bestreuen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

50 g Mandeln
4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
gemahlener Zimt

Füllung:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
300 g kalte Schlagsahne
75 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
250 g Joghurt
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 EL Zitronensaft





4 Füllung zubereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Biskuitplatte stürzen, so dass man das untere Backpapier von der Biskuitplatte abziehen kann. Schlagsahne mit dem Zucker und Finesse mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Joghurt mit dem Zitronensaft in einer Rührschüssel glatt rühren. 3 Beutel Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe einrühren und noch 1 Min.iterrühren. Mandarinenfilets unterrühren und die Sahne unterheben. Die Orangensahne auf die Biskuitplatte streichen, dabei an den langen Seiten jeweils etwa 1 cm frei lassen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle auf eine Platte legen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle kann gut am Tag vorher zubereitet werden.
- Die Orangensahne-Rolle lässt sich gut vorbereiten und einfrieren.

