





Quitten-Joghurt-Rolle

Eine erfrischende Biskuitrolle mit Prosecco, Quitten und Joghurt-Creme.

14 - 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Füllung:

350 g Quitten (etwa 2 Stück)
etwa 2 EL Zitronensaft
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
150 ml Prosecco
500 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
150 g Joghurt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Karamell-Kürbiskerne:

100 g Kürbiskerne
3 EL brauner Zucker

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
70 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 EL Dr. Oetker Kakao

1 Füllung zubereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, schälen, achtern und entkernen. Die Achtel in dünne Spalten schneiden. Quittenspalten mit dem Zitronensaft, 30 g Zucker, Vanille-Zucker und Prosecco in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. weich dünsten. Die Quittenstücke auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und alles erkalten lassen. 14-16 schöne Quittenspalten zur Dekoration beiseitestellen.

2 Karamell-Kürbiskerne zubereiten:

Kürbiskerne und Zucker in einer beschichteten Pfanne unter Rühren karamellisieren. Dann auf einem Teller erkalten lassen.

3 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

4 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 Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Dann erst das mitgebackene Papier abziehen.

5 Die Biskuitplatte mit dem aufgefangenen Saft tränken. Etwa 3/4 der karamellisierten Kürbiskerne gleichmäßig auf der Biskuitplatte verteilen.

6 Sahne mit 2 Beuteln Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen und etwa 1/4 in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) geben. Joghurt mit 1 Beutel Gelatine fix etwa 1 Min. verrühren. 30 g Zucker und Finesse unterrühren. Die abgetropften Quittenspalten unterrühren und die übrige Sahne vorsichtig unter die Joghurt-Masse heben. Die Füllung auf dem Boden glatt streichen und die Platte von der langen Seite aufrollen. Die Rolle mit Sahnetuffs, Kürbiskernen und Quittenspalten verzieren. Die Rolle mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Quitten können auch 500 g Birnen oder Äpfel verwendet werden.
- Den Prosecco kann man durch die gleiche Menge Weißwein, Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen.
- Statt der Kürbiskerne schmecken auch Walnusskerne sehr gut.
- Zur Quittenzeit die Früchte wie oben beschrieben dünsten und dann portionsweise einfrieren. So kann diese leckere Rolle das ganze Jahr über zubereitet werden!