



Rhabarber-Biskuit-Rolle

In dieser Biskuitrolle werden fruchtiger Rhabarber und sahnige Vanillecreme köstlich kombiniert.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Rhabarberfüllung:

750 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 EL Wasser

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
80 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln

Sahnefüllung:

500 g kalte Schlagsahne
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme

Wie backe ich eine Biskuitrolle mit Rhabarber?:

1 Rhabarberfüllung:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden. Vom Zucker 2 EL abnehmen. Rhabarber mit restlichem Zucker in einem Topf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren etwa 3 Min. kochen. Tortenguss mit 2 EL Zucker vermischen und mit 2 EL Wasser glatt rühren, zur Rhabarbermasse geben und unter Rühren kurz aufkochen. Rhabarbermasse erkalten lassen. Dann etwa 3 EL zur Dekoration abnehmen.

2 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

3 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Blech verstreichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 9 Min.

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

4 Sahnefüllung:

Sahne, Backfeste Puddingcreme und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Etwa 3 EL davon abnehmen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 cm) geben und in Kühlschrank legen.

5 Biskuitplatte auf Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier lösen und abziehen. Zuerst die Rhabarberfüllung, dann die Sahnefüllung darauf verstreichen, dabei an den Längsseiten etwa 2 cm Rand frei lassen. Platte von der längeren Seite her aufrollen.

6 Verzieren:

Tuffs auf die Rolle spritzen. Mit übriger Rhabarbermasse garnieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle kann man max. 1 Tag im Voraus zubereiten.