





Rhabarber-Biskuitrolle

Diese fruchtige Rhabarber-Biskuitrolle mit leichter Rhabarberfüllung und Erdbeeren schmeckt himmlisch leicht.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Frucht-Füllung:

500 g Rhabarber
100 ml Wasser
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack
80 g Zucker
250 g Erdbeeren

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
80 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

250 g Erdbeeren
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie backe ich eine Biskuitrolle mit Rhabarber?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Frucht-Füllung vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Rhabarber und **50 ml Wasser** in einen Topf geben und mit Deckel etwa 3 Min. dünsten. Tortenguss mit Zucker mischen, mit übrigem Wasser glatt rühren, zur Rhabarbermasse geben und alles unter Rühren kurz aufkochen. Masse erkalten lassen.



3 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanille-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 Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

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

4 Frucht-Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, in Würfel schneiden und unter die Rhabarbermasse geben. Biskuitplatte auf Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Frucht-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Platte von der Längsseite her aufrollen.

5 Verzieren:

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Biskuitrolle in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Sahne mit Bourbon Vanille-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 7 mm) füllen. Sahne in Tuffs auf die Biskuitscheiben spritzen und mit Erdbeeren garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.
- Vor dem Servieren mit Bourbon-Vanille bestreuen.

