



Sahne-Karamell-Rolle

Eine sahnige Biskuitrolle mit Karamellnote für jede Gelegenheit.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
70 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

400 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Sahne-Karamell-Geschmack

Zum Verzieren:

etwa 25 g Zartbitterschokolade
1 TL Speiseöl

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 Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und die Biskuitplatte nochmals wenden, so dass die Haut oben liegt.
- 5 **Füllung zubereiten:**
Paradiescreme mit 200 g und 100 ml Milch Sahne etwa 3 Min. aufschlagen und aufstreichen. Übrige Sahne steif schlagen und ebenfalls aufstreichen. Die Platte von der Längsseite her aufrollen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**
Schokolade und Speiseöl in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad schmelzen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten und über die Rolle in Kreisen sprengeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verleihen Sie der Rolle einen besonderen Pfiff: 3 Karamell-Schokoladen-Riegel (Curly Wurly) in kleine Stücke schneiden, auf die Paradiescreme streuen und aufrollen.
- Die Rolle ist ohne Verzierung einfriergeeignet und schmeckt halbfroren besonders gut.

