




Schoko-Walnuss-Rolle

Eine sahnige Biskuitrolle für Walnuss-Fans

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Biskuitteig:

40 g gehackte Walnüsse
4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

60 g gehackte Walnüsse
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack

1 Vorbereiten:

Die Walnüsse für Teig und Füllung in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen. Gehackte Walnüsse darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Minuten



Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Sahne und Dessertpulver in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Die Füllung darauf glatt streichen, dabei an den langen Seiten etwa 1 cm frei lassen. Gehackte Walnüsse darauf verteilen. Von der längeren Seite her aufrollen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Biskuitrolle ist einfriergeeignet.

