





Schwarzwälder Kirsch-Rolle

Eine sahnige Biskuitrolle mit Kirschen zu festlichen Anlässen.

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Kirsch-Füllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 gestr. EL Zucker
3 EL Kirschwasser

Biskuitteig:

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
15 g Dr. Oetker Kakao

Sahne-Füllung:

600 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Wie backe ich eine Schwarzwälder Kirsch-Rolle?:

1 Vorbereiten:

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 Kirsch-Füllung zubereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Kirschflüssigkeit**, zubereiten. Kirschen und Kirschwasser unterrühren. Die Masse erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.



3 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb 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 und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

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

4 Sahne-Füllung zubereiten:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren.

- 5** Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Die Biskuitplatte zurückstürzen. Die Kirschfüllung auf dem ersten Drittel der Rolle (40 x 10 cm) verteilen. 2/3 der Sahne-Füllung auf dem Rest der Biskuitplatte glatt streichen, dabei an der langen Seiten etwa 1 cm frei lassen. Die Platte von der Kirschseite beginnend aufrollen. Rolle mit der übrigen Sahne einstreichen und mit Schokoladenraspeln bestreuen. Die Rolle mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die alkoholfreie Variante einfach das Kirschwasser weglassen.
- Die Kirsch-Rolle ist einfriergeeignet.

