

Vanille-Zimt-Röllchen

Weihnachtliche Biskuitröllchen mit Vanille-Zimt-Sahne und Kirschkonfitüre.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
40 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao

Füllung:

250 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
etwa ½ TL gemahlener Zimt
etwa 4 TL Kirschkonfitüre

Wie backe ich kleine Vanille-Zimt-Biskuitröllchen?:

1 Vorbereiten:

Einen Teil des Backblechs (etwa 35 x 15 cm) fetten und mit Backpapier belegen, dabei die beiden offenen Seiten zu Randfalten 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. 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. 3 Teelöffel Teig mit Kakao verrühren. Den hellen Teig auf dem Backblech glatt streichen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Dunklen Teig in einen kleinen Gefrier- oder Spritzbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und kleine Punkte auf den hellen Teig spritzen. Mit einem Holzstäbchen von innen nach außen Spitzen ziehen, so dass kleine Sterne entstehen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.

- 4 Biskuitplatte lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Danach das Papier entfernen, die Platte vorsichtig lösen, so dass die gebackene Haut an der Arbeitsfläche haften bleibt. Die Platte auf ein Stück Backpapier legen.

5 **Füllung zubereiten:**

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Vanille-Zucker und Zimt unterrühren. Die Sahne auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an der hinteren langen Seite einen kleinen Rand frei lassen. Die Konfitüre in Klecksen auf der Sahne verteilen. Sollte die Sahne weich sein, kurz stehen lassen, damit sie etwas fester wird. Dann von der langen Seite her aufrollen und in Backpapier gewickelt mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6 Backpapier abziehen und die Rolle in etwa 6 Stücke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.

