

Weihnachtsrolle

Eine sahnige Biskuitrolle mit typischen Aromen zu Weihnachten

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Lebkuchengewürz

Füllung:

100 g Edelbitterschokolade (75 % Kakaoanteil)
etwa 3 EL Speiseöl
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 gestr. TL Lebkuchengewürz
1 Pck. Dr. Oetker Rotweincrème

Zum Bestreuen:

Puderzucker

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:

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 mit Backin, Kakao und Lebkuchengewürz mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten



Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

- 3 Das mitgebackene Backpapier abziehen und zurückstürzen, so dass die Backhaut oben ist.

4 Füllung:

Schokolade grob hacken und langsam im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, 2-3 EL Öl unterrühren. Die geschmolzene Schokolade auf der Biskuitplatte verstreichen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Lebkuchengewürz steif schlagen. Rotwein (liegt der Packung bei) mit dem Dessertpulver, **aber ohne** Wasser nach Packungsanleitung aufschlagen. Sahne unterheben und auf der Biskuitplatte verstreichen (die Schokolade sollte noch nicht angezogen sein). Die Platte von der Längsseite her aufrollen und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen, dann in Dreiecke schneiden.

