

Wein-Rolle

Eine Biskuitrolle für Erwachsene mit Buttercreme.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
375 ml Weißwein
50 ml Zitronensaft (von etwa 2 Zitronen)
250 g weiche Butter
200 g Zucker

Außerdem:

Schokospäne

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

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



- ④ **Buttercreme zubereiten:**
Aus Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit Weißwein und Zitronensaft und ohne Zucker** einen Pudding zubereiten. Den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und gelegentlich umrühren oder eine Frischhaltefolie direkt auf die heiße Oberfläche legen, damit eine **Hautbildung** verhindert wird.

- ⑤ In der Zwischenzeit Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und nach und nach den Zucker unterrühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise darunter geben, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

- ⑥ Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Die Biskuitplatte mit 3/4 der Creme gleichmäßig bestreichen und von der längeren Seite aus aufrollen. Die Rolle mit der übrigen Masse einstreichen, mit Schokospänen bestreuen und mind. 2 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- So können Sie Schokospäne selbst machen: 50 g Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, dünn auf eine Platte streichen und fest werden lassen (nicht kalt stellen). Dann mit einem Spachtel dünne Späne abschaben.

