



Weihnachtliche Biskuitrolle

Zeit gesamt
2h 45minZubereitungszeit
45minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Orangen	1 St.
Zucker	200 g
Eier	4 St.
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Weizenmehl, Type 405	100 g
Schokolade, Zartbitter	150 g
Schlagsahne	470 g
Mascarpone	250 g
Orangenschale, gerieben	1 TL
Orangensaft	1 TL
Puderzucker	70 g
San-apart	6 TL
Aprikosenkonfitüre	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Küchenmaschine, Backrahmen 32 x 37 cm

1. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 80 °C Heißluft vor und belege ein Backblech mit Dauerbackfolie.

2. Dekoration vorbereiten

Halbiere die Orange und schneide sie in feine Scheiben. Wälze die Scheiben in 100 g Zucker und lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier oder Backfolie belegtes Backblech. Streue den übrigen Zucker darüber und trockne die Scheiben im vorgeheizten Ofen bei 80 °C Heißluft für etwa 1 Stunde. Öffne ab und zu die Ofentür, um Flüssigkeit entweichen zu lassen. Die Orangenscheiben müssen nicht vollständig getrocknet und fest sein. Sie sollte etwas fester sein und es darf keine Flüssigkeit mehr austreten, sodass sie später auf der Creme nicht tropfen.

3. Vorbereitung Biskuit

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf größter Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

4. Biskuit

Verrühre die Eier mit 100 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn für 8-9 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 210 °C O/U. Nimm die Platte aus dem Ofen, entferne den Backrahmen direkt nach dem Backen und stürze den Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie vorsichtig ab und rolle den Biskuit mit dem Geschirrtuch vorsichtig auf. Lasse ihn gerollt abkühlen.

5. Schokoladencreme

Hacke die Zartbitterkuvertüre grob. Lasse 70 g Sahne in einem Topf aufkochen, nimm sie vom Herd und rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Creme um und lasse sie auf Raumtemperatur abkühlen.

6. Mascarponecreme

Verröhre den Mascarpone mit dem Orangenabrieb, Orangensaft, Vanilleextrakt und Puderzucker cremig. Gib 400 g Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

7. Biskuitrolle

Rolle den abgekühlten Biskuit vorsichtig auf und bestreiche ihn mit der Aprikosenmarmelade. Verteile dann die abgekühlte Schokocreme darauf und streiche sie glatt. Stelle etwa ein Drittel der Mascarponecreme für das Bestreichen der Rolle zur Seite. Verteile die übrige Creme auf der Schokocreme und streiche sie mithilfe einer Teigkarte bis zum Rand glatt, ein Ende kannst du dabei dünn auslaufen lassen. Rolle die Biskuitrolle mithilfe des Geschirrtuchs auf und lege sie für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

8. Dekoration

Setze sie Biskuitrolle auf eine Servierplatte und bestreiche sie mit der übrigen Creme. Ziehe nach Belieben ein Muster in die Creme oder streiche sie ganz glatt. Setze die Orangenscheiben zum Servieren leicht gewellt auf die Rolle. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Tipp: Lege vor dem Einstreichen Backpapierstreifen um die Rolle, so bleibt deine Servierplatte beim Einstreichen sauber.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	275 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g