

Rübli- Biskuitrolle



TIPP

Das feuchte Küchentuch sorgt dafür, dass der Teig auch nach dem Abkühlen biegsam bleibt und nicht so leicht beim Aufrollen brechen kann.

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN:

Für den Teig:

- 5 zimmerwarme Eier (Größe M)
- 100 g Karotten
- 150 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 2 EL Karottensaft
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 1 Zitrone – nur der Abrieb (heiß abgewaschen)
- 200 g Schlagsahne
- 150 g Schmand
- 80 g Puderzucker
- 1-2 EL Karottenraspel (siehe oben)

Zum Servieren:

- Puderzucker zum Bestäuben
- Geschlagene Sahne (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Karotten für den Teig so fein wie möglich raspeln (erst danach abwiegen) und zwei Esslöffel für die Füllung abnehmen, den Rest beiseite stellen.
2. Außerdem Mehl, Backpulver und Speisestärke durch ein Sieb geben und den Ofen auf 200° C Ober-Unterhitze vorheizen.
3. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen – die Eigelbe mit Zucker, Karottensaft und Karottenraspeln cremig rühren.
4. Danach die Mehlmischung einrühren und den Eischnee behutsam unterheben.
5. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit hohem Rand gleichmäßig dick verteilen.
6. Den Biskuitteig nun für 10–15 Minuten goldbraun backen und im Anschluss direkt mit einem sauberen, feuchten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen.
7. Währendessen überschüssige Flüssigkeit aus den übrigen Karottenraspel drücken und alles mit Zitronenabrieb, sowie Schmand zu einer cremigen Masse verrühren.
8. Zudem die Schlagsahne mit Puderzucker steif schlagen und behutsam unter die Creme heben – danach für eine halbe Stunde kalt stellen.
9. Anschließend den Biskuitboden wenden, das Backpapier behutsam abziehen, die Creme gleichmäßig darauf auftragen und den Biskuitboden von der langen Seite mit Hilfe des Küchentuchs möglichst eng aufrollen (nicht zu sehr drücken, damit nicht die ganze Füllung an den Seiten herausquillt).
10. Die Biskuitrolle dann noch einmal für 3–4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen und vor dem Servieren die unsauberen Enden einmal mit einem scharfen Messer abschneiden und alles mit Puderzucker einstäuben – optional noch mit etwas Schlagsahne und Karottenraspeln dekorieren.