

Raffaello-Biskuitrolle mit Himbeeren



Was gibt es Besseres als eine süße Pause, die nach Sommer und Urlaub schmeckt? Für diese Biskuitrolle habe ich die beliebten Kokos-Mandel-Kugeln mit einer fruchtigen Note kombiniert. Die leckere Kokoscreme trifft auf frische Himbeeren, eingewickelt in einen wunderbar fluffigen, leichten Biskuitboden. Durch die Beeren ist die Rolle herrlich frisch. Perfekt für das nächste Kaffeekränzchen. Kleiner Tipp am Rande: schmeckt auch mit Erdbeeren super lecker. Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachbacken!

Rezept:

Zutaten:

Biskuit:

- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke

- 1 Msp. Backpulver
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 20g Kokosraspeln

Füllung:

- 500 ml Sahne
- 2,5 Päckchen Sahnesteif
- 2,5 Päckchen Vanillezucker
- 18 Raffaello Kugeln
- ca. 150 g frische Himbeeren
- 10 g Kokosraspeln

Deko:

- Raffaello-Kugeln
- Frische Himbeeren
- Kokosraspeln

Zubereitung:

Biskuit:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß und Salz ca.1 Minute aufschlagen. Dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und darüber sieben. Anschließend sowohl die Eigelbmasse als auch die Mehlmischung vorsichtig unter den Eischnee heben, um die Luftigkeit zu erhalten.

Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und in 10- 12 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den noch heißen Biskuit nach dem Backen direkt darauf stürzen. Vorsichtig von der kurzen Seite her mit dem Tuch aufrollen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Füllung:

Die Sahne zusammen mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Raffaello-Kugeln fein pürieren und vorsichtig in die geschlagene Sahne einrühren.

Den Biskuit entrollen und die Raffaello-Sahne gleichmäßig darauf verstreichen. Etwas Creme zum Einstreichen und für die abschließende Dekoration der Rolle beiseitestellen.

Anschließend die Kokosraspeln und die Himbeeren auf der Creme verteilen und den Teig wieder sorgfältig aufrollen.

Dekoration:

Die Außenseite der Biskuitrolle mit einem Teil der restlichen Füllung bestreichen und rundherum mit Kokosraspeln bestreuen. Zum Schluss die verbliebene Creme in Tupfen auf die Biskuitrolle spritzen, mit weiteren Raffaello-Kugeln und frischen Himbeeren garnieren.

Die Biskuitrolle bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!

Eierlikör-Heidelbeer-Biskuitrolle



Diese Eierlikör-Heidelbeer-Biskuitrolle passt super auf den Oster-Kaffeetisch. Natürlich kann man sie auch zu jeder anderen Gelegenheit backen. Wenn mal schnell ein leckere Kuchen gezaubert werden muss, ist dieses Gebäck einfach perfekt, da der Biskuit relativ schnell abkühlt und die Creme überhaupt nicht aufwendig ist. Ich mag diese Eierlikör-Heidelbeer-Variante total gerne, darum kommt sie bei uns nicht nur zu Ostern auf den Tisch.

Rezept:

Zutaten:

Biskuit:

- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 1TL Vanillepaste
- 1 Priesse Salz

Eierlikörcreme:

- 200g Frischkäse
- 200g Sahne
- 40g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 100ml Eierlikör
- 2 Päckchen Gelatinefix

Außerdem:

- ca.100g frische Heidelbeeren

Zubereitung:

Biskuit:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß und Salz ca.1 Minute aufschlagen, dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Jetzt das Eigelb und die trockenen Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben.

Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene in 10-12 Minuten fertigbacken.

Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den warmen Boden darauf stürzen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Eierlikörcreme:

Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste verrühren. Die Sahne dazugeben. Auf niedriger Stufe alles kurz miteinander vermengen. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Anschließend den Eierlikör kurz einrühren.

Den Biskuit vorsichtig auseinander rollen. Wenn man Creme für die Deko verwenden möchte, etwas davon beiseite stellen. Die restliche Eierlikörcreme gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen, Heidelbeeren darauf verteilen und wieder

aufrollen. Mit der restlichen Creme und ein paar Heidelbeeren dekorieren.

Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle



Die Biskuitrolle ist ein absoluter Klassiker. Für die Weihnachtszeit habe darum ein besonderes Rezept für euch. Meine Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle. Den Biskuit habe ich mit Lebkuchengewürz verfeinert und die Füllung besteht aus einer Lebkuchen-Orange-Mascarpone-Creme. Ich habe mich diesmal für einen Dekorbiskuit entschieden, da es einfach ein schöner Hingucker ist. Da ist weitere Dekoration absolut nicht notwendig.

Rezept:**Zutaten:****Biskuit:**

- 5 Eier
 - 100g Zucker
 - 75g Mehl
 - 30g Speisestärke
 - 1 Msp. Backpulver
 - 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)
 - 1TL Vanillepaste
 - 1 Priesse Salz
-
- etwas braune Lebensmittelfarbe

Lebkuchen-Orange-Creme:

- 150ml frisch gepresster Orangensaft (ca.3 Bio-Orangen)
 - $\frac{3}{4}$ EL Zucker
 - 1TL Orangenextrakt
 - 1EL Orangenlikör (optional)
 - 12g Speisestärke
-
- 200g Mascarpone
 - 200g Sahne
 - 50g Puderzucker
 - 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)
 - 1TL Vanillepaste
 - 1 Bio-Orange (Abrieb und Filets)

Zubereitung:**Orangengelee für die Creme:**

Orangen auspressen (es sollte 150ml Saft ergeben). Etwas Saft zur Seite stellen, um die Speisestärke damit anzurühren. Den Rest mit Zucker und Orangenextrakt aufkochen. Den Likör dazugeben und alles mit der Speisestärke andicken. Im Kühlschrank komplett erkalten lassen.

In der Zwischenzeit den Biskuit herstellen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz ca.1 Minute aufschlagen. Dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und alles zusammen steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, dem Lebkuchengewürz und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Jetzt das Eigelb und die trockenen Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben.

Ca. 2 EL vom Teig abnehmen, mit der Lebensmittelfarbe leicht einfärben und ihn in Klecksen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Aus diesen Kleckse, mit einem Löffelstiel, Sterne formen. Auf mittlerer Schiene für 2 Minuten backen. Das Blech aus dem Backofen nehmen, den restlichen Teig gleichmäßig darauf verteilen und diesen dann in ca.10 Minuten fertigbacken.

Den fertigen Boden vom Backblech nehmen und wenden, um vorsichtig das Backpapier abzuziehen. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den Boden mit der Dekorseite darauf legen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und abkühlen lassen.

Lebkuchen-Orange-Creme:

Orangenschale fein abreiben und die Orange filetieren. Die Orangenfilets in kleine Stücke schneiden. Jetzt die kalte Sahne halbstreif schlagen. Mascarpone mit gesiebttem Puderzucker, Orangenabrieb, Vanillepaste und Lebkuchengewürz cremig rühren. Nun die Sahne dazugeben. Alles kurz auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Jetzt das Orangengelee zügig unterrühren. Anschließend die Orangenstücke vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen:

Den erkalteten Biskuit vorsichtig aufrollen und die Creme gleichmäßig darauf verteilen. Den Biskuit mit der Creme aufrollen und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!