

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 halbsteif 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!