

REZEPT FÜR NUSS-BISKUIT-ROLLE MIT HIMBEER-SAHNE



NUSS-BISKUIT-ROLLE MIT HIMBEER-SAHNE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 70 g Butter
- 6 Eier (M)
- 150 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- Zucker zum Bearbeiten

Für die Himbeer-Sahne:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Himbeeren
- 70 g SweetFamily Puderzucker
- 250 g Schlagsahne
- 1-2 EL Himbeergeist nach Belieben



4975

ZUBEREITUNG

355

Kcal

pro Stück ca.

7

Gramm

Eiweiß

28

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Butter bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb und Zucker dickcremig und hell rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. 1/3 unter die Eicreme ziehen. Mehl darüber sieben, Haselnüsse und flüssige Butter zufügen und kurz unterziehen. Übrigen Eischnee locker unterheben.
2. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten goldgelb backen. Heiße Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes, sauberes Küchentuch stürzen. Das nun oben liegende Backpapier abziehen. Falls es sich schlecht ablösen lässt, dünn mit kaltem Wasser einpinseln. Die noch heiße Teigplatte längs mit dem Küchentuch einrollen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Durch ein Sieb streichen und mit 60 g gesiebttem Puderzucker verrühren. Gelatine abtropfen lassen und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Himbeerpüree unterrühren, dann diese Masse unter das übrige Himbeerpüree ziehen. Kalt stellen, bis es zu gelieren beginnt. Schlagsahne steif schlagen und unter das Himbeerpüree ziehen.
4. Teigrolle vorsichtig abrollen und nach Belieben dünn mit Himbeergeist bepinseln. Himbeersahne darauf verteilen und Biskuit vorsichtig wieder einrollen. Mindestens 3 Stunden oder über Nacht kühl stellen, bis die Himbeersahne geliert. Rolle vor dem Servieren mit übrigem Puderzucker bestäuben.

Tipp:

REZEPT FÜR NUSS-BISKUIT-ROLLE MIT HIMBEER-SAHNE

Außerhalb der Beerenzeit kann die Himbeer-Sahne problemlos mit aufgetauten TK-Himbeeren zubereitet werden.