Sahne Biskuitrolle

Von Kuchenfee

Eine klassische Sahne Biskuitrolle ist schon was feines. Mit frischem Obst und einer heissen Tasse Kaffee kann der Tag doch nicht besser werden, oder ;) ?



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**40 min**	**n/a**	**55 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **3 x** Eier
- **3 x** Eigelb
- **120 g** Zucker
- **2** Vanillinzucker **Päckchen**
- **1 Prise** Salz
- **100 g** Mehl
- **15 g** Puddingpulver
  Vanille

DEKORMASSE

- **18 g** Butter
- **18 g** Puderzucker
- **15 g** Eiweiß
- **18 g** Mehl

SAHNEFÜLLUNG

- **600 g** Sahne
  kalt
- **3 EL** Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- **6 TL** Sahnesteif/Sanapart
- **5 EL** Rote Marmelade

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Winkelpalette

Zubereitung

01 Verrühre Puderzucker & Butter bis alles geschmeidig ist. Gib Eiweiß dazu & verrühre alles erneut. Zum Schluss gibts du Mehl dazu & mengst alles zusammen. Färbe die Masse nach Bedarf ein. Streiche deine Masse auf die Schablone auf Backpapier und lege das vorbereitete Backpapier zur Seite.

02 Heize deinen Ofen vor – Umluft 190°C, OberUnterhitze 220°C. Schlage deine Eier + Eigelb, Salz, Vanillinzucker & Zucker für mind. 10 Minuten stark aufschlagen bis sich das Volumen verdreifacht hat & ein Pastelgelber Schaum entstanden ist.

03 Siebe Mehl & Puddingpulver auf die Masse, hebe es vorsichtig unter und streiche es auf dein vorbereitetes Backpapier. Schiebe es sofort in den vorgeheizten Ofen.Backzeit beträgt ca. 10-12 Minuten. Nach dem auf ein sauberes Handtuch stürzen und auskühlen lassen.

04 Schlage deine Sahne mit Zucker & Vanille steif. Kurz bevor die Sahne steif ist gibst du Sahnesteif /Sanapart dazu und arbeitest es gründlich unter.

05 Streiche deinen Biskuit mit der Marmelade auf der Innenseite ein (Die Seite ohne Muster!) Als nächstes gibts du deine Sahne auf deinen Biskuit und verstreichst alles. Lass beim verstreichen auf einer der langen Seiten einige Centimeter frei. Rolle deinen Biskuit mit Hilfe deines Backpapiers auf.

06 Kühle deine Biskuitrolle für mind. 3h damit sich alles setzen kann.