

Biskuitroulade mit Apfelmarmelade und Brennesselkaramell

ZUTATEN

Apfelmarmelade:
400g klein gewürfelte,
ungeschälte Äpfel
10g Rohrohrzucker
evtl. 1 Teelöffelspitze
Agar Agar
20g Honig

Biskuitteig
4 Eier
50g
Dinkelkörner/Vollkornme
hl
50g Weißmehl
70g Rohrohrzucker
Prise Salz
evtl. 1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Die Äpfel für die Marmelade mit dem Zucker aufkochen, das Agar Agar einstäuben (falls die Apfelsorte nicht genug eigenes Pektin zum Gelieren hat) und 2 Minuten köcheln lassen. Die Masse in eine Schüssel füllen und kaltstellen, sobald die Marmelade abgekühlt ist, noch den Honig einrühren. Die Marmelade entweder zu Beginn oder am Vortag zubereiten.

Den Ofen auf 210 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten, danach die Eier bei Raumtemperatur mithilfe eines Rührgerätes in einer großen Schüssel mit der Prise Salz und dem Zucker ca. 10 Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Falls Getreidekörner verwendet werden, diese fein mahlen, ansonsten das Vollkornmehl sowie das Weißmehl in die aufgeschlagene Ei-Zucker-Masse sieben, eventuell das Backpulver und vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und im Ofen etwa 8/9 Minuten backen.

Nach der Backzeit den Teig auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, einrollen und auskühlen lassen.



ZUTATEN

Topfen-Sahnecreme
125g Topfen/Quark
125g Sauerrahm
250g Sahne
70g Rohrohrzucker
30g Honig
evtl. 5 TL San-apart

Brennesselkaramell
10g Rohrohrzucker
100ml Brennesseltee
Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Sahne aufschlagen und eventuell das San-apart einrühren. In einer separaten Schüssel den Quark, den Sauerrahm, den Zucker und den Honig verrühren und kurz vor dem Füllen der Roulade die geschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben. Darauf achten, dass die Zutaten kalt sind, sonst lassen sie sich nicht aufschlagen. San-apart hilft, als Standmittel, wenn man die Sahne viel früher zubereitet als sie gebraucht wird.

Für die Brennesselkaramell den Zucker mit der Prise Salz karamellisieren lassen, bis eine goldbraune Färbung entsteht. Danach mit Tee aufgießen und eindicken lassen. (Kann auch am Vortag vorbereitet werden)

Den Biskuitteig ausrollen, aber noch auf dem Geschirrtuch lassen. Dann zuerst die Apfelmarmelade und darüber $\frac{3}{4}$ der Creme auf die unteren $\frac{3}{4}$ des Teiges verstreichen. Mithilfe des Geschirrtuches den gefüllten Biskuit einrollen und zum Servieren umsetzen.

Mit der restlichen Creme die Roulade außen bestreichen und den Karamell über die angerichteten Rouladenstücke träufeln lassen.

Als Dekoration eignen sich unter anderem auch Puderzucker und (getrocknete) Blüten.

Quelle: Maria Schneglberger, ausgebildete Köchin, zubereitet beim 20km-Dinner am 2. Februar 2024 in Straubing