

## 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 Rohrzucker  
30g Honig  
evtl. 5 TL San-apart

Brennesselkaramell  
10g Rohrzucker  
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