

Biskuitroulade gefüllt mit Apfelmarmelade, Creme und Brennessel

ZUTATEN

Apfelmarmelade:
400g klein gewürfelte,
ungeschälte Äpfel
10g Rohrohrzucker
20g Honig

Biskuitteig
4 Eier
50g Dinkel-Vollkornmehl
50g Weißmehl
70g Rohrohrzucker
Prise Salz
1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Die Äpfel für die Marmelade mit dem Zucker aufkochen, bis die Masse eingedickt ist (Tipp: 1 Messerspitze 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. Mehl in die aufgeschlagene Ei-Zucker-Masse sieben, Backpulver hinzufügen 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

Quark-Sahnecreme
125g Quark
125g Sauerrahm
250g Sahne
70g Rohrzucker
30g Honig

Brennnesselkaramell
10g Rohrzucker
100ml Brennnesseltee
Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Sahne aufschlagen. 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.

Für den Brennnesselkaramell den Zucker mit der Prise Salz und dem Zitronensaft 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.