



Weitere tolle  
Rezepte zur  
Genussregion  
finden Sie hier

# weil heimat schmeckt.

Wir – die Genussregion Niederbayern – zeigen die Vielfalt unserer Region vom Acker bis zum Teller, von der Tradition bis zur Zukunft auf. Dabei haben wir es uns zum Ziel gesetzt, die Gesellschaft für unsere hervorragenden, niederbayerischen Lebens- und Genussmittel zu begeistern; und der Umwelt und den Menschen, die sich tagtäglich hinter unseren Tellern verbergen, die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen.

Genussregion Niederbayern  
Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern  
Dr.-Schlögl-Platz 1, 94405 Landau a. d. Isar  
[www.genussregion-niederbayern.de](http://www.genussregion-niederbayern.de)  
Grafik & Layout: WEISSRAUM GmbH, Grafenau  
Fotos zu redaktionellen Beiträgen: Armin Weigel Fotografie



NAWAREUM



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern.  
Wir danken unseren lokalen Partnern und Unterstützern der Genussregion Niederbayern.



genuss  
region  
NIEDERBAYERN



HIMMLISCHE

# Biskuitroulade

# Das Leben versüßen



## Herstellung

### Für eine Biskuitroulade

#### Apfelmarmelade:

400 g klein gewürfelte,  
ungeschälte Äpfel  
10 g Rohrzucker  
20 g Honig

#### Biskuitteig:

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

#### Quark-Sahnecreme:

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

#### Brennnesselkaramell:

10 g Rohrzucker  
100 ml Brennnesseltee  
Prise Salz



Die Äpfel mit dem Zucker aufkochen, bis die Masse eindickt. Die Marmelade kaltstellen, anschließend den Honig einrühren.

Ofen auf 210 Grad vorheizen. Eier (Raumtemperatur), Salz und Zucker ca. 10 Min. aufschlagen. Mehl in die Masse sieben, Backpulver vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf einem mit Backpapier bestücktem Backblech verteilen und im Ofen etwa 8/9 Minuten backen. Im Anschluss den Teig sofort auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, einrollen und auskühlen lassen.

Die Sahne aufschlagen. Quark, Sauerrahm, Zucker und den Honig verrühren und nun die geschlagene Sahne unterheben.

Für die Brennnesselkaramell Zucker mit Salz karamellisieren lassen. Danach mit Tee aufgießen und eindicken lassen.

Den Biskuitteig ausrollen. Dann zuerst die Apfelmarmelade und darüber  $\frac{3}{4}$  der Quarkcreme auf die unteren  $\frac{3}{4}$  des Teiges verstreichen. Mithilfe des Geschirrtuches den Biskuit einrollen und auf einen Kuchenteller setzen.

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

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

