



Stachelbeer Biskuitrolle

Leckere Biskuitrolle mit Amaretto, Marzipan und Stachelbeeren. Rezept für 11 Stücke.

Zutaten:

3 Eier
225g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
eine Prise Salz
125g Mehl
1 1/2 Teelöffel Backpulver
50ml Milch
je 250g grüne und rote Stachelbeeren
1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack (zum kochen)
400ml klarer Apfelsaft
5 Blatt Gelatine
4 Eßlöffel Amaretto
100g Marzipan-Rohmasse
500g Schlagsahne
2 Eßlöffel Puderzucker
2 Eßlöffel geröstete Mandelblättchen
Backpapier
Küchentuch

Zubereitung

Eier, 125g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig auf das ausgelegte Blech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad für 6 bis 7 Minuten backen.

Fertigen Biskuit auf ein etwas angefeuchtetes, mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier mit einem Tuch leicht anfeuchten und abziehen.

Stachelbeeren waschen und putzen. Puddingpulver, 50g Zucker und 50ml Apfelsaft glatt rühren. 350ml Saft in einen Topf geben, Beeren darin kurz aufkochen, abtropfen, Saft auffangen. Einige schöne Beeren zur Seite legen.

Den Saft erneut aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver verrühren. Etwa eine Minute weiter kochen lassen. Den Saft vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Biskuit auf einer Arbeitsfläche auslegen. Den angedickten Saft dünn auf dem Biskuit verstreichen. Die abgetropften Stachelbeeren darauf gleichmäßig verteilen und alles abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Amaretto, Marzipan und 100g Sahne glatt rühren. Gelatine ausdrücken und auflösen.



3 bis 4 Eßlöffel Marzipansahne unter die Gelatine rühren.

400g Schlagsahne steif schlagen. Wenn die Marzipansahne zu gelieren beginnt wird sie unter die Schlagsahne gehoben.

Sahnemasse auf den Stachelbeeren verteilen. Die Sahne etwa sfester werden lassen, Biskuit von der Längsseite aufrollen, Rolle für 4 Stunden kühl stellen.

die Rolle in 11 Stücke schneiden. Jedes Stück in ein Papierförmchen für große Muffins setzen. Mit Puderzucker bestäuben und mit den letzten Stachelbeeren und Mandelblättchen verzieren.