

Biskuitrolle mit Aprikosen-Schmand-Füllung

Zutaten | ca. 10 Portionen

	Teig:
4	Eier, zimmerwarm
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
90 g	Weizenmehl Type 405
30 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
	Füllung:
400 g	Aprikosenmarmelade
300 g	Schmand
2 EL	Gelierzucker 2:1
200 ml	Sahne
70 g	Mandelblättchen
1 EL	Pudertzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit 10-15 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die Eigelbe schaumig schlagen und 2/3 des Zuckers einrieseln lassen. Schlagen, bis eine weißschaumige Konsistenz erreicht ist.
- Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und dabei 1/3 des Zuckers einrieseln lassen.
- Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben, Mehl, Speisestärke und Backpulver darübersieben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- Masse auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen, glatt streichen und goldgelb backen.
- Die Biskuitplatte aus dem Backofen nehmen und sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen.
- Vorsichtig das Backpapier abziehen und sofort von der Längsseite her mit dem Tuch aufrollen, da er nun noch warm und elastisch ist. Aufgerollt vollständig auskühlen lassen.
- Die glattgerührte Aprikosenmarmelade auf die ausgerollte Teigplatte streichen, am Ende ca.5 cm frei lassen.

-
- Schmand und Gelierzucker verrühren, steifgeschlagene Sahne unterheben und auf der Aprikosenmarmelade verstreichen. Mithilfe des Küchentuchs vorsichtig aufrollen und ca.3 Stunden kalt stellen.
 - In der Pfanne gebräunte Mandeln und Puderzucker auf die Biskuitrolle streuen.

Tipp:

Statt Aprikosenmarmelade kann natürlich auch jede andere Marmelade verwendet werden. Wer mag, kann auch kleingeschnittene Obststücke mit in die Creme geben.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 138 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
428 kcal	19,9 g	56,8 g	5,71 g	53,8 mg