

# Kürbis-Biskuitrolle

## Zutaten | 10 Stücke

Für den Biskuitteig:

3	Eier
140 g	Zucker
130 g	Kürbis, Hokkaido
100 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
½ TL	Zimt
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

300 g	Frischkäse
120 g	Zucker
85 g	Butter
1 TL	Vanilleextrakt
	Puderzucker

Zubereitungszeit: 40 Min.+Abkühlzeit

## Zubereitung:

- Kürbis entkernen, würfeln und in einem Topf mit Wasser ca. 15 min weich kochen. Dann pürieren.
- Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eier trennen. Zuerst das Eiweiß steif schlagen, nach und nach die Hälfte des Zuckers (70g) unterrühren. Erstmal zur Seite stellen.
- In einer anderen Schüssel Eigelb und restlichen Zucker (70 g) schaumig schlagen.
- Kürbispüree, Mehl, Backpulver, Zimt und Salz unterrühren.
- Zum Schluss vorsichtig das geschlagene Eiweiß unterheben.
- Den Teig auf das Backblech verteilen und ca. 12 Min, backen.
- Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen, Den fertigen Biskuit aus dem Ofen holen und noch warm auf das Geschirrtuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuit dann mitsamt Geschirrtuch von der kurzen Seite her aufrollen und vollständig auskühlen lassen.

- Für die Creme Frischkäse, Zucker, Butter und Vanilleextrakt verrühren.
- Die Biskuitrolle entrollen und die Creme darauf verteilen.
- Die Biskuitrolle mitsamt der Creme, aber ohne Geschirrtuch wieder aufrollen. Optional in Frischhaltefolie fest einwickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Tipp:

3 Äpfel schälen und würfeln. Die Apfelwürfel zusammen mit etwas Zimt, Zitronensaft und Wasser in einen Topf geben. Die Äpfel köcheln lassen bis sie weich, aber nicht zerfallen sind. Abkühlen lassen und unter die Creme heben.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
301 kcal	15,7 g	34,8 g	4,6 g	40,4 mg