Rezept

Biskuitrolle mit Marillenfüllung

Ein Rezept von Biskuitrolle mit Marillenfüllung, am 28.04.2024

Zutaten

400 g	reife Marillen (Aprikosen)
100 g	Gelierzucker 3 :1
4	Eier
1 Prise	Salz
30 g	Speisestärke
	Saft von 1 Zitrone
3 Blatt	Gelatine
75 g	Puderzucker
80 g	Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab fein pürieren. Marillenpüree in einen Topf umfüllen und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen.

2. Die Gelatine 4 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Blätter ausdrücken und in die heiße Marillenmarmelade rühren, bis sie sich aufgelöst haben. Marmelade im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eier mit Puderzucker und Salz ca. 5 Minuten lang mit dem Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke mischen, über den Eischaum sieben und behutsam unterheben.

4. Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen etwa 10 Minuten backen. Den Biskuit herausnehmen und sofort auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist.

5. Das Papier vorsichtig abziehen und den Biskuit mit der ausgekühlten Marillenmarmelade bestreichen. Mithilfe des Tuchs zu einer Roulade aufrollen. 2 Stunden kalt stellen.

6. Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit einer an einer Gasflamme erhitzten Gabel ein Gittermuster in den Zucker einbrennen.