Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Buchweizen-Biskuitrolle mit Basilikum und Erdbeeren

Ein Rezept von Buchweizen-Biskuitrolle mit Basilikum und Erdbeeren, am 02.05.2024

Zutaten

1/2	Bio-Limette
200 g	(Roh-)Rohrzucker
150 g	Dinkelmehl (Type 630)
1 TL	Backpulver
4 Blatt	weiße Gelatine
8 Stängel	Basilikum
50 g	Agavendicksaft
150 g	Sahne
5 M	Eier
1 Prise	Salz
50 g	Buchweizenmehl
	(Roh-)Rohrzucker zum Bestreuen
1	Bio-Limette
300 g	Magerquark
300 g	Erdbeeren
	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ein großes Küchentuch gleichmäßig dünn mit Zucker bestreuen.

2. Für den Teig Limette heiß waschen, abtrocken und die Schale fein abreiben. Eier mit 4 EL warmem Wasser, Zucker, Salz und der Limettenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 8 Min. hellcremig schlagen. Dinkelmehl, Buchweizenmehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Den Teig auf dem Blech verteilen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 12-13 Min. backen.

3. Den Biskuit auf das Küchentuch stürzen, das Papier vorsichtig abziehen. Die Biskuitplatte sofort mit Hilfe des Tuchs aufrollen und auskühlen lassen.

4. Inzwischen für den Belag Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Limette heiß waschen und abtrocken, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Von 6 Basilikumstängeln die Blätter abzupfen, grob hacken. Mit Quark, Agavendicksaft, Limettensaft und -schale mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt verrühren. Gelatine ausdrücken und bei geringer Hitze in einem kleinen Topf auflösen. 2 EL Quarkcreme unterrühren, dann Gelatinemischung unter die restliche Quarkcreme rühren. Die Creme ca. 30 Min. kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

5. Dann die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Übrige Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkcreme heben. Biskuitplatte entrollen, Quarkcreme daraufstreichen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Erdbeeren und Basilikum darüberstreuen. Biskuit erneut aufrollen und ca. 2 Std. kühlen. Die Biskuitrolle nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.