Rezept

# Vegane Biskuitrolle mit Blaubeercreme

Ein Rezept von Vegane Biskuitrolle mit Blaubeercreme, am 12.10.2024

## Zutaten

### Für die Füllung:

- **1 TL** Agar-Agar
- **200 g** Seidentofu (Bioladen)
- **1/2 TL** Bourbon-Vanillepulver
- **125 g** Blaubeeren
- **1/2** Bio-Zitrone
- **3 EL** Zucker
- **100 ml** kalte aufschlagbare Pflanzensahne

### Für die Biskuitrolle (Grundrezept):

- **125 g** Zucker
- **1 TL** Guarkernmehl
- **1 EL** Vanillezucker
- **300 ml** kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- **225 g** Mehl
- **1 TL** Backpulver
- **100 ml** neutrales Pflanzenöl

### Außerdem:

- **2 EL** Zucker
- **2 EL** Puderzucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (35 x 40 cm, 14-16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 214 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag 70 ml kaltes Wasser und Agar-Agar verrühren, aufkochen und ca. 2 Min. unter Rühren köcheln lassen. Dann unter Rühren abkühlen lassen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Tofu mit Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale fein pürieren. Die Agar-Agar-Masse mit einem Schneebesen unterrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, ebenfalls unterheben und über Nacht kühl stellen.

2. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig Zucker, Mehl, Guarkernmehl, Backpulver und Vanillezucker in einer Rührschüssel vermischen. Öl und Mineralwasser dazugeben, alle Zutaten mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 1 Min. aufschlagen.

3. Den Teig auf das Blech geben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Biskuit fertig.

4. Ein sauberes Küchentuch mit 3 EL Zucker bestreuen, den Biskuit sofort daraufstürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuit sofort von der Längsseite her mit dem Tuch locker aufrollen, dann abkühlen lassen.

5. Den Biskuit wieder entrollen, die Creme darauf verteilen und dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Beeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und auf die Creme geben. Den Biskuit mithilfe des Tuches von der Längsseite her aufrollen und mindestens 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.