

Rezept

Rosenblüten-Biskuitrolle

Ein Rezept von Rosenblüten-Biskuitrolle, am 28.06.2026

Zutaten

4 Eier	120 g Zucker
80 g Mehl	20 g Speisestärke
1 TL Backpulver	5 Blatt Gelatine
1 Bio-Orange	250 g griechischer Joghurt
80 ml Rosenblütensirup	2 große Pfirsiche
400 g Sahne	2 Handvoll Wildrosenblütenblätter
Zucker für das Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 60 g Zucker zu steifem Schnee schlagen, dabei so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker dickschaumig schlagen, den Eischnee unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Schaummasse sieben und unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen (Mitte) in ca. 13 Min. goldgelb backen.
2. Den Biskuitboden auf mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Das Backpapier vom Boden abziehen und den Biskuit samt dem unteren Backpapier von der Längsseite her aufrollen.
3. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Den Joghurt mit Rosensirup und 1 TL Orangenschale verrühren. Die Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze auflösen. 5 EL Joghurtmischung mit der Gelatine verrühren und unter den restlichen Joghurt mischen. Kühl stellen.
4. Die Pfirsiche waschen, halbieren, Steine entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Sobald die Joghurtmasse etwas fester geworden ist, durchrühren und die Sahne mit den Blütenblättern unterheben.
5. Die Biskuitrolle auseinanderrollen und mit der Joghurtcreme bestreichen. Pfirsichstücke auf der Creme verteilen und den Biskuit von der Längsseite her aufrollen. Die Biskuitrolle 2-2 ½ Std. kühl stellen.