

Biskuitrolle mit Mohnsahne und Äpfeln

Kuchen » Biskuitrollen

Zutaten (16 Stücke)

- » 5 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 75g Zucker
- » 50g Mehl
- » 50g Stärke
- » 1/2 TL Backpulver
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 6 Blatt Gelatine
- » 500g Schlagsahne
- » 1 Pk. Mohn-Back
- » Puderzucker
- » Zitronenmelisse

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 1Pk. Vanillinzucker und Zucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unterziehen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben.

2. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech (32x38cm) glatt verstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Umluft nicht geeignet!) ca. 15min backen. Biskuit auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen und Biskuit mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Apfelspalten in 3EL Wasser ca. 3min dünsten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit 1Pk. Vanillinzucker steif schlagen und unter den Mohn-Back heben. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, in die Mohnsahne rühren. Auf den Biskuit streichen. Apfelspalten darauf verteilen und von der Längsseite her aufrollen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Apfelspalten und Melisse verzieren.

Nährwerte: 240kcal/E6g/F15g/KH21g pro Portion

angelegt am: 22.03.2004

Rezept-Nr: 1001

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke