# Biskuitrolle mit Mandarinen

**Kuchen » Biskuitrollen**

## Zutaten (12 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 100g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 75g Mehl
» 50g Stärke
» 1 Msp. Backpulver
» 6 Blatt Gelatine
» 4 Mandarine(n)
» 125ml Pfirsichsaft
» 2 Eigelb
» 50g Puderzucker
» 50g Mascarpone
» 475ml Schlagsahne
» 1/2 Pk. Sahnesteif

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Ofen auf 175°C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 3EL heißem Wasser, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Eicreme geben. Mehl, Stärke, Backpulver darüber sieben, alles vorsichtig unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, 15-20min backen.

2. Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen. Den Biskuit mit Hilfe des Tuchs von der Längsseite her aufrollen.

3. Gelatine einweichen. 3 Mandarinen schälen und filetieren. Saft erhitzen, Filets hineingeben, einmal aufkochen. Mandarinen herausheben, Gelatine im Sud auflösen. Eigelbe mit Puderzucker cremig rühren. Mascarpone, Mandarinensud zufügen, kühlen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Mandarinen unterziehen.

4. Biskuit entrollen, Creme aufstreichen, aufrollen, 3 Stunden kühlen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen. Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben, mit Sahnetuffs verzieren. Mandarine filetieren, Filets auf die Tuffs setzen.

Nährwerte: 270kcal/E5g/F17g/KH23g pro Stück

angelegt am: 24.08.2004 Rezept-Nr: 1239

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