

VALENTINSTAGS-BISKUITROLLE

Zubereitungszeit: ca. 45 min - Backzeit: 10 min - Wartezeit: 1-2 h - Menge: 1 Blech

-ZUTATEN-

Biskuitrolle: 4 Eier (insg. 200g) 100 g Zucker 50 g Mehl 50 g Stärke 1 Prise Salz 1 TL Vanilleextrakt rote Lebensmittelfarbe (pastenartig)	Buttercreme: 1 Eigelb 50 g Zucker 250 ml Milch 20 g Stärke 1 TL Vanilleextrakt 125 g weiche Butter 100 g Zartbitterschokolade Sonstiges: 1 Glas Kirschen
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

-ZUBEREITUNG-

Buttercreme:

1. Koch ca. 3/4 der Milch (knapp 200 ml) auf.
2. Verrühre nun die restliche Milch (50 ml), Zucker, Eigelb, Stärke und Vanillearoma in einer Schüssel.
3. Die angerührte Mischung gibst du dann unter Rühren zu der kochenden Milch und kochst daraus einen Pudding. Ich nehme dafür am liebsten einen Milchtopf (Simmertopf), da kann nichts anbrennen.
2. Wenn der Pudding fertig ist, fülle ihn in eine Schüssel und decke ihn mit Frischhaltefolie ab. Diese sollte direkt auf der Oberfläche des Puddings aufliegen, damit sich keine Haut bildet.
3. Lass den Pudding nun 1-2 Stunden abkühlen, bis er Raumtemperatur hat.

Biskuitrolle:

4. In der Zwischenzeit kannst du die Biskuitrolle backen. Zuerst musst du die Eier trennen.
 5. In einer Schüssel schlägst du das Eigelb mit ca. 1/3 des Zuckers (ca. 33 g) und dem Vanillearoma für ca. 3 min schaumig.
 6. In einer anderen Schüssel schlägst du das Eiklar mit dem restlichen Zucker (ca. 66 g) und Salz zu einem Eischnee (siehe Bild).
 7. Nun hebst du vorsichtig ca. 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse und anschließend auch den Rest des Eischnees.
 8. Nun siebst du das Mehl zusammen mit der Speisestärke und gibst es portionsweise der Masse hinzu. Heb es vorsichtig mit einem Teigspatel unter, damit nicht zu viel Luft wieder aus der Masse geht.
 9. Füll nun ca. 30-40 g der Masse in eine Schüssel und rühre rote Lebensmittelfarbe unter, solange bis die Masse deinen gewünschten Farbton hat.
 10. Fülle die rote Masse in einen Spritzbeutel und spritz Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Tipp: Schneide das Backpapier genau dem Blech zu. Mit etwas Öl auf dem Backblech, rollt sich das Backpapier nicht so zusammen.
11. Leg das Backblech nun für ca. 15 min in den Gefrierschrank, bis die Herzen gefroren sind.
 12. Heiz den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vor.
 13. Nimm das Backblech aus dem Gefrierschrank und füll nun schnell die restliche Masse auf die Herzen und verstreich sie vorsichtig, damit die Herzen nicht kaputt gehen.
 14. Schiebe nun die Biskuitmasse für ca. 10 min in den Ofen bis sie goldgelb gebacken ist.
- Tipp: Mach wie immer eine Stäbchenprobe, um zu testen, ob die Biskuitmasse durchgebacken ist.
15. Stürz nun die fertig gebackene Biskuitmasse auf ein Geschirrhandtuch und zieh vorsichtig das Backpapier ab und wendest den Biskuit, damit das Muster nach unten zeigt.
 16. Dann wickelst du die Biskuitrolle mit Hilfe des Handtuchs zu einer Rolle ein, damit die Rolle nach dem Auskühlen beim Aufrollen nicht bricht.
 17. Lass die Biskuitrolle nun auskühlen.



Fertigstellen:

18. In der Zwischenzeit kannst du die Buttercreme fertigstellen, indem du die Butter ca. 5 min weißcremig schlägst und nach und nach den Pudding hinzufügst, bis eine geschmeidige Buttercreme daraus geworden ist.

19. Schmelz nun die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad und rühre sie unter die Buttercreme.

Tipp: Wenn die Buttercreme noch zu flüssig ist, stell sie kurz noch einmal in den Kühlschrank. Der Pudding ist dann wahrscheinlich noch nicht richtig abgekühlt.

20. Wenn die Biskuitrolle ausgekühlt ist, rollst du sie vorsichtig wieder auf und bestreichst sie mit der Buttercreme. Dann belegst du sie noch mit den Kirschen, welche du vorher mit Hilfe eines Siebs abtropfen lässt.

21. Roll nun die Biskuitrolle vorsichtig auf und kühl sie für ca. 1 Stunde, dann ist sie verzehrfertig.

Tipp: Roll die Biskuitrolle in Backpapier oder Silikonmatte ein, dann hält sie ihre Form.

VI ELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA

