

Süße  
Backideen

mit Evelin  
und GLOBUS

# Rübli- Biskuitrolle



**GLOBUS**



12 Stücke



75 Minuten  
+  
12-15 Minuten  
Backzeit  
+  
2 Stunden  
Kühlzeit



mittel

### Zutaten Rübli-Biskuit

4	Eier, zimmerwarm	80 g	Mehl	125 g	sehr fein geraspelte Möhren (GLOBUS Bio)
150 g	Zucker	60 g	Speisestärke		
1	Prise Salz	40 ml	Amaretto oder Orangensaft (zum Tränken)		
1 TL	Vanillepaste				

### Zutaten Füllung

1	Vanilleschote	1-2 EL	Zitronensaft	1 TL	San Apart
250 g	Mascarpone	200 g	kalte Schlag- sahne		
3 TL	Puderzucker				

### Zutaten Dekoration

1 EL	gehackte Pistazien	1 TL	Puderzucker		Marzipan- möhren
------	-----------------------	------	-------------	--	---------------------

## Zubereitung Rübli-Biskuit

- 1 Den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Anschließend Eier, Zucker, Salz und Vanillepaste auf mittlerer Stufe 10-15 Minuten luftig und locker aufschlagen. Mehl und Speisestärke auf die Teigmasse sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Dabei den Teig nicht übermäßig lange bearbeiten. Fein geraspelte Möhren hinzugeben und ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Blech streichen und 12-15 Minuten im Ofen backen.
- 2 Den fertig gebackenen Biskuit (noch heiß) vom Blech lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen und Backpapier direkt abziehen. Rolle die Teigplatte anschließend von der langen Seite her mitsamt des Geschirrtuchs auf, um den Biskuit in Form zu bringen und lasse ihn komplett abkühlen.

## Zubereitung Füllung

- 3 Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Das Vanillemark zusammen mit Mascarpone, Puderzucker und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe kurz aufschlagen. In einem separaten Rührgefäß Schlagsahne und San Apart cremig (nicht steif!) schlagen.
- 4 Im letzten Schritt die Sahne zur Vanille-Mascarpone geben und beides erneut kurz aufschlagen, bis sich die Zutaten verbinden. 100 g der Creme in einen Spritzbeutel mit französischer Sterntülle (Durchmesser 1 cm) geben und bis zur Dekoration kühl stellen.

## Fertigstellung

- 5 Die ausgekühlte Rolle vorsichtig entrollen und den Boden mit Amaretto oder Orangensaft tränken. Die Creme gleichmäßig auf der Biskuitplatte verstreichen (dabei am oberen Teigrand einen Rand von 4 cm frei lassen).
- 6 Die Teigplatte erneut aufrollen und mit der Naht nach unten auf eine Servierplatte setzen. Die Biskuitrolle für etwa 1-2 Stunde kaltstellen.

## Fertigstellung

- 7 Sobald die Biskuitrolle gut durchgekühlt ist, die Enden wegschneiden. Die Rolle mit einer zarten Haube Puderzucker bedecken, Tupfen hübsch auf der Biskuitrolle aufspritzen und mit Marzipanmöhren und gehackten Pistazien dekorieren.

Online-Backen mit Evelin auf unserem Instagram-Kanal [@globus.de](https://www.instagram.com/globus.de)

*Ich freue mich auf euch,  
eure Evelin*

Am **02.04.2023** um **14:30 Uhr** live.  
Jetzt Zutaten kaufen und live  
mitbacken! Weitere Infos auf  
[globus.de/suessebackideen](https://www.globus.de/suessebackideen)

