

# Hier und heute

## **Biskuitmandelrolle mit Weincreme und Trauben**

Konditormeisterin Theresa Knipschild mag die Kombination aus fluffigem Teig und Creme. Für uns macht sie eine Biskuitrolle mit Weincreme und gibt Tipps, wie der Teig beim Einrollen nicht reißt.

### **Das Rezept**

#### **Biskuitmandelrolle mit Weincreme und Trauben**

von Theresa Knipschild, für ein Backblech

#### **Zutaten Biskuitrolle**

- 5 Eier
- 100 g Zucker, weiß und 2 EL zum Bestreuen des Biskuits
- 30 ml Wasser
- 50 g Weizenmehl, 405er
- 50 g gemahlene Mandeln
- 30 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 3 Prisen Salz

#### **Zutaten Weincreme**

- 400 g kalte Sahne
- 40 g Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 150 ml und 50 ml Weißwein oder Traubensaft
- 100 g kernlose Weintrauben
- optional 30 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- etwas Puderzucker und ein paar Weintrauben zum Dekorieren

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 190 Grad Ober- Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers während des Schlagens in das Eiweiß rieseln lassen. Eigelbe mit Wasser und dem restlichen Zucker cremig schlagen. Es ist wichtig, Eigelb und Eiweiß für den Biskuit getrennt aufzuschlagen, dadurch gibt es extra viel Volumen.

Mehl, Speisestärke, Backpulver sieben. So mischen sich alle Zutaten direkt, das sorgt für mehr Luftigkeit und es entstehen keine Mehlklümpchen. Die Masse unter das Eigelb heben. Gemahlene Mandeln ebenfalls unterheben. Anschließend das Eiweiß unterheben. Die Masse sofort auf das vorbereitete Backblech geben.

Circa 12 Minuten goldbraun backen. Den Biskuit lieber zu kurz als zu lang backen, sonst wird er trocken und kann beim Aufrollen leicht brechen. Nach dem Backen den noch warmen Teig mit Zucker bestreuen - so trocknet die Oberfläche nicht aus.

Ein weiteres Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und den Biskuit darauf stürzen. Das Backpapier vorsichtig von der Oberseite der Biskuitroulade lösen. Die Biskuitroulade ist jetzt noch flexibel. Nun von der längeren Seite aus mit dem unterliegenden Backpapier zu einer Rolle einrollen und eingerollt vollständig abkühlen lassen.

# Hier und heute



In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Dafür die Weintrauben je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln. 50 ml Weißwein mit Speisestärke klümpchenfrei verrühren. 150 ml Weißwein/Traubensaft mit optional 30 g Zucker (je nach Geschmack) in einem kleinen Topf aufkochen. Weißweinstärkemischung einrühren und circa 50-60 Sekunden unter Rühren durchkochen. Komplett abkühlen lassen.

Zucker und Sahnesteif mischen. Kalte Sahne aufschlagen und Zucker, Sahnesteif-Mischung einrieseln lassen. Steif schlagen. Abgekühlte Weincreme durchrühren. Mit einem Drittel der Sahne verrühren. Restliche Sahne unterheben.

Die in Backpapier eingeschlagene Roulade vorsichtig aus dem Backpapier ausrollen. Die Sahne auf die Biskuitroulade streichen. Das obere Fünftel des Rands frei lassen.

Weintrauben auf der Sahne verteilen. Den Biskuit langsam von der längeren Seite aufrollen. Ggf. die Ränder abschneiden.

Bis zum Servieren kaltstellen. Mit Puderzucker und Weintrauben dekorieren.