



Bratapfel Biskuitrolle

Zutaten für 12 Stücke



Zubereitung: 45 Min. | **Ofen:** 210°C O/U | **Backzeit:** 8-9 Min. | **Kühlzeit:** 1 Std. |

Zutaten:

Biskuit

4 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
1 Apfel
30 g Zucker
1 TL Zimt
100 g Mehl

Cremefüllung

500 g Topfen
60 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
400 g Schlagobers
1 TL Zitrone (Abrieb)
9 TL San-apart

Ganache

30 g Schlagobers
100 g weiße Kuvertüre
2 TL Zimt

Dekoration

50 g Haselnüsse (gehackt,
geröstet)



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Bratapfel Biskuitrolle

Diese luftige Biskuitrolle ist perfekt für die kalte Jahreszeit. Der zimtige Apfel wird hier direkt mit dem Biskuit gebacken und so wunderbar weich und aromatisch. Durch die Zimt-Ganache und die gehackten Haselnüsse bekommt die Rolle nicht nur eine wunderschöne Optik sondern auch einen tollen weihnachtlichen Geschmack.



Zubereitung:

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf maximale Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

Biskuit

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Hoble in der Zwischenzeit den Apfel in feine Scheiben und lege sie in den Backrahmen. Mische Zucker und Zimt und streue die Mischung über die Apfelscheiben. Hebe das Mehl kurz und vorsichtige mit einem Schneebesen unter die Ei-Zucker-Masse. Gib den Teig auf die Äpfel, streiche ihn glatt und backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für 8-9 Minuten. Löse ihn aus der Form, stürze ihn auf ein sauberes Geschirrtuch, zieh die Backfolie ab und lasse ihn abgedeckt abkühlen.

Creme

Verrühre den Topfen mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gib die Schlagobers und den Zitronenabrieb dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

Biskuitrolle füllen

Verteile die Creme auf der Apfelschicht und streiche sie mit einer Teigkarte und Streichpalette glatt. Lasse dabei das letzte Ende frei, damit die Creme nicht aus der Rolle quillt. Rolle die Biskuitplatte mit Hilfe des Geschirrtuchs auf und stelle sie für mindestens 1-2 Stunden kalt.

Ganache

Lasse die Schlagobers in einem Topf unter Rühren aufkochen. Nimm den Topf vom Herd und rühre die weiße Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Rühre den Zimt ein, fülle die Ganache um und lasse sie lauwarm abkühlen.

Dekoration

Setze die Biskuitrolle auf eine Servierplatte. Streiche sie mit der Ganache ein und streue die gehackten Haselnüsse darüber.

Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

