

Hanna Renz

Biskuitrouladen

Die besten Rezepte

38 frische
Rouladen für
jeden Anlass



Weltbild

Biskuit

Hanna Renz

Die besten
Rezepte

Rollen

Weltbild



Vorwort 3

Das Einmaleins des Biskuitteigs..... 4

So gelingt's..... 7

Die besten REZEPTE 9

Über dieses Buch..... 64

Register..... 64

Vorwort

Aus meiner langjährigen Erfahrung und Liebe zur Kreativität sind beim Backen von Biskuitrollen viele Varianten entstanden. In diesem Buch möchte ich Sie auf den Geschmack meiner besten Rezepte bringen.

Unter den Gebäcken ist die Biskuitrolle wie ein guter Freund für mich. Egal ob ein Fest ansteht oder ob sich Freunde, Verwandte oder Künstlerkollegen zum Kaffee ansagen – sie lässt mich nie im Stich mit ihren unendlich vielen Variationsmöglichkeiten: Ob Sie es cremig-zart, luftig-leicht oder sahnig-fein lieben, alles ist machbar, selbst »frostige Varianten« mit leckerem Eis.

Die Kreationen in diesem Buch verbergen noch viel mehr Möglichkeiten, weil Sie die Rezepte alle untereinander tauschen können. Das heißt, die Füllungen der verschiedensten Rezepte sind ebenso, ganz nach Ihrem Geschmack, mit den anderen Biskuitteig-Ausführungen kombinierbar.

Gerne möchte ich noch ein Wort zu den Zutaten sagen: Es gibt in meiner Heimat ein Sprichwort, welches besagt, dass nur da etwas Gutes herauskommt,

wo man etwas Gutes hineingibt! Darum, Luxus brauche ich nicht, aber auf gute Qualität lege ich äußersten Wert. Diese fängt für mich schon beim Mehl an, das ich am liebsten direkt in der Mühle hole. Frische Eier sind für das Gelingen unerlässlich. Auch das Obst soll frisch sein und am besten der Saison entsprechen. Die Sahne gibt den meisten Biskuitrollen einen besonderen Charme und sollte niemals ultrahoch erhitzt sein. Ich bevorzuge, sie im Glas zu kaufen.

Zum Schluss noch die wichtigste Zutat: Backen Sie mit viel Liebe, dann rollen Sie diese auch für Ihre Gäste mit ein ...

Hiermit sind die feinsten Backideen ins Rollen gebracht.

Mit den besten Wünschen fürs Gelingen

Ihre

Laura Purz

Das Einmaleins des Biskuitteigs

Die Herstellung der Biskuitrolle ist völlig problemlos. Selbst nach schlechten Erfahrungen und zerbrochenen Rollen in der Vergangenheit werden Sie mit der Schritt-für-Schritt-Beschreibung zum perfekten Rollenbäcker.

Teigherstellung



1 Die Eier in einer mittelgroßen Schüssel aufschlagen.



2 Die Eier 3 bis 5 Minuten schaumig rühren.



3 Währenddessen Zucker und evtl. Vanillezucker einrieseln lassen und nochmals 3 bis 5 Minuten weiterrühren.



4 Das Mehl und die Speisestärke sorgfältig abwiegen und mit dem Backpulver vermischen.



5 Das Mehlgemisch zur Eimasse sieben



6 und unterheben.

Sind im einzelnen Rezept gemahlene Mandeln oder Haselnüsse und andere Zugaben, wie klein geschnittene Feigen, Kokosflocken, Mohnback-Fertigmischung, Schokostreusel/-raspel, Saft, Bittermandelöl, Zimt und Salz, angegeben, diese hier ebenfalls dazugeben und mit unterheben.

Variante mit getrennten Eiern



1 Während des Rührens den Zucker zum schaumig geschlagenen Eigelb einrieseln lassen.



2 Die Eiweiße mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen, nicht flockenden Schnee schlagen.



3 + 4 Das gesiebte Mehlgemisch sowie weitere Zugaben und die Eiweiße zur



5 Eigelbmasse geben und unterheben.



3 Den Kakao/Das Getränpulver zu dem vorgesehenen Teil sieben



4 und unterheben.

Teigweiterverarbeitung



1 Für einfarbige Böden die Biskuitmasse auf dem mit Backpapier oder Dauerbackfolie ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.



2 Für hell-dunkle Böden die Biskuitmasse zuerst wie hier angegeben teilen.

1. Für die Streifenstruktur: $\frac{1}{2}$ dunkle, $\frac{1}{2}$ helle Masse
2. Für die Leopardenstruktur: $\frac{1}{4}$ dunkle, $\frac{3}{4}$ braune Masse
3. Für die Gitter-/Netzstruktur: $\frac{1}{3}$ dunkle, $\frac{2}{3}$ helle Masse



5 1. Für die Streifenstruktur: Zuerst die dunkle Masse in senkrechten, waagerechten oder diagonalen Streifen (→ Bild rechts), dann die helle Masse in die Zwischenräume spritzen oder umgekehrt.



2. Für die Leopardenstruktur: Etwa walnussgroße dunkle Punkte aufspritzen, anschließend die hellere Masse vorsichtig um die dunklen Punkte und in die Hohlräume spritzen.

Wichtig

Biskuitteig nimmt es übel, wenn er nicht Schritt für Schritt verarbeitet wird und gleich in den Ofen kommt.

3. Für die Gitterstruktur (→ Bild Seite 8): Zuerst die helle Masse in senkrechten und waagerechten Streifen aufspritzen, dann die Hohlräume mit der dunklen Masse ausfüllen (mit einem Löffel oder ebenfalls spritzen).

Backen

Die Backtemperatur ist, wie oben erwähnt, eines der großen Geheimnisse der gegläckten Biskuitrolle. Stimmt die Temperatur nicht genau, trocknet die Biskuitplatte aus und bricht beim Aufrollen sofort durch.

Backtemperatur: 220–240 °C

Umluft: 190–200 °C

Gas: Stufe 3–4

Backzeit: 8–10 Minuten

Schiebeleiste: mittlere

Fertigstellen der Biskuitrolle



1 Das fertig gebackene Biskuit mit der Backfolie vom Blech nehmen, kurz abkühlen lassen und aufrollen (vorrollen).



2 Aufgerollt, eventuell mit einem Küchentuch abgedeckt, auskühlen lassen.



3 Die Biskuitplatte auseinanderrollen und den vorderen Rand etwas von dem Papier/der Folie lösen. Gegebenenfalls den Rand mit einem scharfen Messer gerade abschneiden.



4 Die Füllmasse auf der Biskuitplatte gleichmäßig bis zum Rand hin verteilen.



5 Die Biskuitplatte vorsichtig und locker Zug um Zug aufrollen.



6 Dabei das Papier/die Folie immer wieder ein Stück weit abziehen.

Wichtig

Für das ganz einfache Gelingen der Biskuitrolle sind folgende Punkte zu beachten:

- 👍 Alle Schüsseln und Geräte müssen gut gespült und absolut fettfrei sein.
- 👍 Nur frische Eier und gesiebte mehliges Zutaten (Mehl, Stärke, Backpulver) verwenden.
- 👍 Hohe Backtemperatur und kurze Backdauer!

So gelingt's

Damit auch wirklich nichts schiefgeht, finden Sie hier noch ein paar grundsätzliche Hinweise und Tipps.

Zutaten

Stellen Sie die Zutaten vorher bereit. Sie sollen alle in etwa Zimmertemperatur haben.

EIER Verwenden Sie frische Eier der Gewichtsklasse M. Ansonsten passen die Mengenverhältnisse nicht exakt zueinander. Ich selbst bevorzuge Biolandeier.

ZUCKER Zucker kann auch durch Diabetikersüße ersetzt werden. Ich benutze generell Rohrohrzucker. Dieser gibt einen eigenen, karamellartigen Geschmack und enthält außerdem wertvolle Spurenelemente.

MEHL Am besten gelingt das Biskuit, wenn Sie das sehr feine Weizenmehl der Type 405 verwenden. Sie können es aber auch mit Weizenmehl Type 550 oder dem feinen Dinkelmehl (Type 630) tauschen. Generell sollte das Mehl immer trocken gelagert sein und vor dem Gebrauch stets gesiebt werden, damit es sich gut vermischt.

SPEISESTÄRKE Die Speisestärke verfeinert das Gebäck. Sie wird mit dem Mehl vermischt und anschließend gesiebt.

BACKPULVER Das Backpulver wird als Triebmittel zugegeben, damit das Gebäckgefüge leicht und locker wird. Auch

das Backpulver wird mit dem Mehl vermischt und gesiebt. Ich selbst verwende nur Weinstein-Backpulver.

GELATINE Die Gelatine ist ein Bindemittel, das in Pulverform oder als Blattgelatine angeboten wird. Die Blätter werden nacheinander blattweise in etwas kaltes Wasser gelegt, damit sie nicht sofort zusammenkleben. Sie sollen noch mit Wasser bedeckt sein. Nach etwa 15 Minuten Quellzeit sind sie gebrauchsfertig eingeweicht. Danach werden die Blätter etwas ausgedrückt und in einem Topf leicht erhitzt, bis sich die Gelatine auflöst, dabei darauf achten, dass sie nicht kocht. Sie darf auch nicht direkt in kalte Masse gegossen werden, da sie sonst gerinnt und Klümpchen bildet. Deswegen werden 2 bis 4 Esslöffel der zu bindenden Masse dazugegeben und verrührt. Erst danach wird die Gelatine zu der Masse gegeben, eingerührt und zum Ruhen kühl gestellt.

ALKOHOL Die Trauben-Weißwein-Rolle (→ Seite 18) ist nicht für Kinder gedacht. Bei allen anderen Rezepten kann auf Alkohol ersatzlos verzichtet werden.

Backen

Für das Backen von Biskuit muss der Ofen immer vorgeheizt werden, auch bei Umluftgeräten. Die Tür darf frühestens nach 7 Minuten geöffnet werden. Das Biskuit nimmt dies sonst sehr übel, kann in sich zusammensinken und geht dann auch nicht mehr auf. Verwenden Sie für das Blech Dauerbackfolie (gute Qualität) oder Backpapier.



A still life composition on a white surface. In the upper right, there is a vibrant orange rose with a single dark green leaf. Below it, three slices of ripe yellow mango are arranged, showing their characteristic red-orange seed lines. Several dark green leaves are scattered around the mango slices. The entire scene is dusted with a fine, reddish-brown powder, possibly cocoa or cinnamon, which is most concentrated in the upper left and lower right corners. On the far left edge, a small portion of a yellow, porous cake or bread is visible.

Die besten REZEPTE

Eierlikörrolle

→ Bild oben

Für den Teig

4 frische Eigelb
100 g Zucker
4 frische Eiweiß
1 Prise Salz
60 g Mehl
1 TL Backpulver
60 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung

4 Blatt weiße Gelatine
150 ml Milch
3 EL Zucker
3 frische Eigelb
120 ml Eierlikör
350 g Sahne

Für die Verzierung

200 g Sahne
1 TL Sahnesteif
1 EL Vanillezucker
Etwas Eierlikör
Schokoherzen

- 1 Teigherstellung → Seite 4 bis 6.
- 2 Die Gelatine etwa 15 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen. Inzwischen Milch, Zucker und Eigelb in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und kurziterrühren.
- 3 Die Gelatine herausnehmen, etwas ausdrücken und in der heißen Milch auflösen. Den Eierlikör unterrühren. Im Kühlschrank etwa $\frac{3}{4}$ bis 1 $\frac{1}{2}$ Stunden kalt stellen, bis die Creme fast erstarrt ist.
- 4 Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben und die Biskuitplatte damit gleichmäßig bestreichen.
- 5 Die Biskuitplatte etwas von dem Papier/der Folie lösen und Zug um Zug aufrollen. Dabei das Papier/die Folie immer wieder ein Stück weit abziehen.
- 6 Für die Verzierung die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und die Rolle damit überziehen. Sahnerosetten aufspritzen und mit Eierlikör und Schokoherzen verzieren.

Aprikosen-Nuss-Rolle

→ Bild unten

Für den Teig

4 frische Eier
90 g Zucker
60 g Speisestärke
60 g gemahlene Haselnüsse
1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Für die Füllung

20 g Vanillepuddingpulver
4 EL Rohrohrzucker
 $\frac{1}{4}$ l Milch
250 g Aprikosen
1–2 TL Zitronensaft
100 g weiche Butter
1 Msp. Zimt
150 g gehackte Walnüsse

Für die Verzierung

150 g Sahne
Etwa 6 in Stücke geschnittene Aprikosen
Etwa 12 ganze oder halbe Walnüsse

- 1 Teigherstellung → Seite 4 bis 6, statt Mehl werden hier Nüsse verwendet.
- 2 Für die Füllung das Puddingpulver mit dem Zucker vermischen und in der kalten Milch glatt rühren. In einem Topf unter ständigem Rühren kurz kochen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen, dabei öfters umrühren.
- 3 Die Aprikosen klein schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen. Die Butter schaumig rühren, dann den Pudding löffelweise dazugeben. Anschließend Zimt, Aprikosen und Walnüsse dazugeben und vermischen.
- 4 Die Füllmasse auf der Biskuitplatte verteilen, diese etwas von dem Papier/der Folie lösen und Zug um Zug aufrollen. Dabei das Papier/die Folie immer wieder ein Stück weit abziehen.
- 5 Für die Verzierung die Sahne steif schlagen, die Rolle mit einem Teil der Sahne mithilfe eines Messers überziehen. Die Rolle mit der restlichen Sahne, den Aprikosenstückchen und Walnüssen verzieren.

