

Hurricane-Swiss-Roll

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
90 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
70 g glattes Mehl
35 g Speisestärke
1 Messerspitze Dr. Oetker
Backpulver
1 Prise Salz
Lebensmittelfarbpulver rot

Himbeer-Creme mit Skyr:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 KL gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
200 g Skyr
100 g passierte Himbeeren

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke, Backpulver und Salz vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Hälfte der Masse mit Lebensmittelfarbe einfärben und gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die helle Masse vorsichtig darauf streichen. Mit einem Holzspieß im Abstand von ca. 1 - 2 cm zuerst längs Bahnen durchziehen und dann quer.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

- 2 Das Biskuit auf dem Blech etwas überkühlen lassen, auf ein leicht bemehletes Backblech stürzen und das Backpapier abziehen.

3 Himbeer-Creme mit Skyr:

Für die Creme Schlagobers mit Sahnesteif, Staubzucker und Vanillin Zucker steif schlagen und Skyr und Himbeerpüree unterheben.



- 4 Das Biskuit mit dem Backpapier zurückstürzen, mit Creme bestreichen und zur Roulade einrollen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Mit Frischhaltefolie abgedeckt ist die Roulade im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar.
- Skyr ist ein isländisches Milchprodukt, mit dickflüssigem Joghurt vergleichbar und ist im Handel im Kühlregal erhältlich.

