

Marillen-Baiser-Roulade

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
4 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker
110 g glattes Mehl
10 g Speisestärke

Zum Bestreichen:

100 g passierte Marillenmarmelade

Topfen-Marillen-Füllung:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
125 g Speisetopfen (20 %)
150 g passierte Kompottmarillen
70 g gesiebter Staubzucker
100 ml geschlagenes Schlagobers
80 g Kompottmarillenspalten

Baisermasse:

2 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und unterheben.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 9 Minuten

3 Das überkühlte Biskuit auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

4 Zum Bestreichen:

Das Biskuit mit Marmelade bestreichen.

5 **Topfen-Marillen-Füllung:**

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Topfen mit Marillenpüree und Staubzucker verrühren. Die erwärmte Gelatine einrühren und das Schlagobers unterheben. Die Füllung so auf das Biskuit streichen, dass im ersten Drittel der Roulade eine leichte Erhöhung entsteht. Die Marillen aufstreuen.

6 Bei beginnender Gelierung zu einer Roulade einrollen. Die Roulade ca. 40 Min. tiefkühlen.

7 **Baisermasse:**

Eiklar mit Zucker aufschlagen und auf die Roulade streichen. Mit der Palette oder einem Löffel den Eischnee etwas in die Höhe ziehen.

8 Das Blech mit der Roulade zum Flämmen in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 230 °C

Heißluft 210 °C

Backzeit: ca. 3 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei gefüllten Rouladen wird die Creme im ersten Drittel mit einer kleinen Erhöhung aufgestrichen. Dies erleichtert das Einrollen und ergibt einen schönen Anschnitt.