

Marsalarolle mit Kiwisoße

etwa 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Hippenmasse:

200 g gesiebter Staubzucker
60 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
1 Messerspitze Zimt
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
170 g glattes Mehl
1 KL Backkakao

Wein-Creme:

375 ml Dessertwein (z. B.
Marsala)
6 Dotter (Größe M)
120 g gesiebter Staubzucker
7 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
Saft von 1 Zitrone
1 Messerspitze Zimt
4 EL Weinbrand
375 ml geschlagenes
Schlagobers

Kiwi-Soße:

6 geschälte Kiwis
4 EL Weißwein
Saft von 1 Zitrone
4 EL Crème fraîche

Zum Garnieren:

Mandarinspalten

1 Hippenmasse:

Für die Masse Zucker mit Marzipan, Zimt, Salz und 1 Ei mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die übrigen Eier einzeln und rasch einrühren; die Masse darf aber nicht schaumig gerührt werden. Das Mehl darübersieben und mit einem Kochlöffel einrühren. Die Masse ca. 3 Std. kalt stellen.

- 2 2 EL der ausgekühlten Masse mit Kakao vermischen und in ein Spritztütchen füllen. 6 Schablonen (siehe Tipp) auf ein befettetes und bemehltes Backblech legen, mit der Hippenmasse austreichen und die Kakaomasse in beliebige Muster aufspritzen. Die Schablonen vorsichtig abheben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

- 3 Die Hippenscheiben sofort nach dem Backen mit einem scharfen Messer vom Backblech lösen und über einen Kochlöffelstiel biegen (nur so viele Scheiben vom Blech nehmen, als man formen kann und das Blech sofort wieder ins warme Rohr schieben). Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Hippenmasse aufgebraucht ist.

4 Wein-Creme:

Den Wein kurz aufkochen. Dotter und Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren und unter Rühren den heißen Wein dazugeben. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unterrühren. Zitronensaft, Zimt und Weinbrand einrühren und das Ganze auskühlen lassen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen und in die Hippenrollen spritzen.

5 Kiwi-Soße:

Kiwis mit Wein, Zitronensaft und Crème fraîche pürieren.

6 Zum Garnieren:

Die Marsalarollen mit Kiwisoße anrichten und mit Mandarinspalten garniert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schablonen zuschneiden: Einen Kreis (10 cm Ø) - mit einem Haltegriff - aus einem 1-2 mm starkem Karton ausschneiden. Beliebige Motive aufzeichnen und diese mit einem scharfen Messer (Stanleymesser) ausschneiden.