Biskuitroulade mit Karamell

Mit der Biskuitroulade mit Karamell gibt es eine köstliche Alternative zu der fruchtigen Roulade. In diesem Rezept sorgt Karamell-Puddingpulver für den besonderen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

3 Blätter	Gelatine
1 Packung	Puddingpulver (mit Karamellgeschmack)
230 g	Zucker
400 ml	Milch
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Mehl
2 EL	Speisestärke
1 Messerspitze	Backpulver
0.5 EL	Kakaopulver
200 g	Schlagobers
1 Dose	Mandarin-Orangen

Zubereitung

1. Für die Biskuitroulade mit Karamell den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen aus dem Puddingpulver nach Packungsanleitung mit Zucker und Milch einen Karamellpudding zubereiten.

2. Gelatine ausdrücken und in den noch flüssigen Pudding rühren. Mit etwas Zucker bestreuen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß mit ein bisschen Wasser steif schlagen.

3. Dabei nach und nach etwas Salz, Vanillezucker und rund ein Drittel des Zuckers einrieseln lassen. Mit dem Eigelb verrühren und schließlich nacheinander Mehl und Backpulver, Stärke und Kakao unter die Masse ziehen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Glatt streichen und im Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Ein Küchentuch anfeuchten und mit der Hälfte des restlichen Zuckers bestreuen.

5. Den fertig gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, sofort auf das Küchentuch stürzen und das Backpapier abziehen. Mit einem zweiten Tuch abdecken und komplett auskühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit die Mandarinen abgießen und abtropfen lassen. Schlagobers steif schlagen und unter den Pudding rühren. Mandarinen untermengen und ca. 3/4 der Creme gleichmäßig auf dem Biskuitteig verteilen.

7. Mit Hilfe des darunter liegenden Küchentuchs den Teig vorsichtig längs aufrollen und mit dem Rest der Creme rundherum bestreichen. Für ca. 3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Bei der Biskuitroulade mit Karamell können die Mandarin-Orangen nach Belieben durch andere Früchte ersetzt werden.