Biskuitroulade mit Mandarinen-Sahne-Füllung

Eine Biskuitroulade mit Mandarinen-Sahne-Füllung sieht toll aus und schmeckt lecker. Kein Wunder, dass dieses Rezept so beliebt ist!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 37 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
4 EL	Wasser
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
70 g	Mehl
70 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
500 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
2 TL	Staubzucker
2 Dosen	Mandarinen

Zubereitung

1. Für die Biskuitroulade mit Mandarinen-Sahne-Füllung den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen, dabei 2/3 des Zuckers und den Vanillezucker einrieseln lassen. Dann das Eigelb unterheben.

2. Mehl, Stärke und Backpulver untermengen. Alles zu einem cremigen Teig verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Glatt streichen und ca. 12 Minuten im Ofen backen.

3. In der Zwischenzeit die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Ein Küchentuch anfeuchten und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und

auf das gezuckerte Tuch stürzen. Das Backpapier abziehen.

4. Mit dem Tuch den Biskuitteig vorsichtig längs einrollen. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Die Biskuitrolle langsam wieder auseinander rollen und mit der Sahne bestreichen.

5. Mit den Mandarinenspalten belegen. Den Biskuit vorsichtig wieder aufrollen. Großzügig mit Staubzucker bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Biskuitroulade mit Mandarinen-Sahne-Füllung anstatt mit Mandarinen zur Abwechslung auch mit anderen Früchten wie z.B. Himbeeren oder Erdbeeren zubereiten.