Biskuitroulade mit Orangen-Sahne-Füllung

Herrlich erfrischend ist diese Biskuitroulade mit Orangen-Sahne-Füllung. Das Rezept wird schon seit Jahrzehnten mit Freude zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

150 g	Haselnüsse (gehobelte)
4 Stk.	Eier
120 g	Honig
250 ml	Wasser
150 g	Weizenvollkornmehl
3 Stk.	Orangen
3 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für die Biskuitroulade mit Orangen-Sahne-Füllung den Backofen auf 200°C vorheizen. Eier trennen und das Eigelb mit 4/5 des Honigs und ein bisschen Wasser mehrere Minuten lang schaumig schlagen.

2. Eiweiß steif schlagen und ein Drittel des Eischnees in die Eigelbmasse rühren. Den übrigen Eischnee vorsichtig mit dem Mehl mischen und dann unter das Eigelb heben.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und glatt streichen. Die Haselnüsse gleichmäßig über den Teig streuen. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 10-12 Minuten backen lassen.

4. Aus dem Ofen nehmen und auf ein Küchentuch stürzen. Mit dem Tuch vorsichtig längs zu einer Roulade einrollen und so abkühlen lassen. Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und auflösen lassen.

5. Den restlichen Honig mit Schlagobers verrühren und steif schlagen. Aufgelöste Gelatine unterheben und im Kühlschrank erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Orangen schälen, sorgfältig filetieren und klein schneiden.

6. Orangen mit der Schlagobers-Masse verrühren. Biskuitroulade vorsichtig wieder auseinander rollen und die Orangen-Sahne-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Die Roulade vorsichtig wieder einrollen und vor dem Anrichten ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp

Die Biskuitroulade mit Orangen-Sahne-Füllung nach Belieben (für Erwachsene) mit etwas Orangenlikör verfeinern.