

# Halloween-Biskuitrolle

Das Rezept von der Halloween-Biskuitrolle ist die perfekte Nachspeise für jede Halloween-Party.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 17 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 5,0 h



## Zutaten

---

### Für den schwarzen Teig

1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
30 g	<a href="#">Zucker</a>
20 g	Mehl
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (schwarz)

### Für den orangenen Teig

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
120 g	<a href="#">Zucker</a>
80 g	Mehl
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (orangene)

### Für die Füllung

125 g	Frischkäse
125 g	<a href="#">Mascarpone</a>
50 g	Staubzucker
75 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	Orangenaroma

### Zubereitung

1. Für die **Halloween-Biskuitrolle** ein Backblech (ca. 34 x 30 cm) mit Backpapier auslegen und

den Backofen zeitig auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Ei mit dem Zucker einige Minuten dick-schaumig rühren.
3. Jetzt die schwarze Lebensmittelfarbe unterrühren. Dabei eignen sich am besten Gel oder Pulver-Farben.
4. Nun das Mehl (gesiebt) unter den Teig heben.
5. Anschließend den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ein Spinnennetz aufmalen. Das Blech hinterher in den Backofen schieben und ca. 2 Minuten backen. Danach das Blech herausholen und zur Seite stellen.
6. Dann für den orangenen Teig wieder die Eier mit dem Zucker dick-schaumig rühren, den Teig orange einfärben, das Mehl gesiebt unterheben und danach vorsichtig über das bereits gebackene Spinnennetz streichen. Der Teig sollte nun ca. 15 Minuten (ebenfalls bei 170 °C Ober/Unterhitze) backen.
7. In der Zwischenzeit ein sauberes Geschirrtuch gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen und eine weitere Platte oder Blech (ausgelegt mit Backpapier) zum Stürzen bereithalten.
8. Jetzt das Blech aus dem Ofen holen, auf die Platte/das Blech stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und anschließend wieder auf das Geschirrtuch stürzen, sodass die orangene Seite nach oben zeigt.
9. Als nächstes den Biskuit im Geschirrtuch aufrollen und komplett auskühlen lassen.
10. Für die Füllung den Frischkäse, den Mascarpone, den Staubzucker und ein paar Tropfen Orangenaroma in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.

11. Danach das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.
12. Nun die Biskuitrolle aufrollen und gleichmäßig mit der Creme bestreichen.
13. Dann den bestrichenen Biskuit wieder aufrollen und abgedeckt (oder in Alufolie eingewickelt) ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Rolle ergibt ca. 10 Portionen.

### **Tipp**

Die Füllung für die Halloween-Biskuitrolle schmeckt anstatt mit Orangenaroma auch mit Zitronen oder Vanillearoma.