Kürbis-Biskuitrolle

Die fluffige Kürbis-Biskuitrolle begeistert mit feinem Aroma, fluffigem Teig und zarter Creme. Perfekt für Herbsttage, Kaffeerunden oder als süße Nachspeise nach dem Sonntagsessen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Biskuit

0.5 Stk.	Butternut-Kürbis
4 Stk.	Eier
125 g	Zucker
125 g	Dinkelmehl (oder Weizenmehl)
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver

für die Füllung

200 g	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
200 g	Frischkäse
1 EL	Staubzucker
0.5 TL	Vanillepaste

Zubereitung

1. Um eine feine **Kürbis-Biskuitrolle** zuzubereiten, den Butternut-Kürbis entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten rösten, bis das Fruchtfleisch weich ist. Schale entfernen und das Kürbisfleisch mit dem Pürierstab fein pürieren. 175 g Püree abwiegen, den Rest kannst du einfrieren oder für Suppen verwenden.

2. Die Backofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker mit dem Handmixer 8–10 Minuten cremig aufschlagen. Das Kürbispüree unterrühren. Dinkelmehl, Backpulver und Salz mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und 16–18 Minuten backen. Ein sauberes Geschirrtuch leicht anfeuchten und mit etwas Zucker bestreuen. Den heißen Biskuit darauf stürzen, Backpapier abziehen und mit dem Tuch von der kurzen Seite her aufrollen. Vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Füllung das **Schlagobers** mit Sahnesteif halb steif schlagen. **Frischkäse** mit Staubzucker und Vanillepaste glatt rühren. Beides miteinander verrühren, bis eine feste, glatte Creme entsteht. Den Biskuit vorsichtig entrollen, die Creme gleichmäßig darauf verstreichen und wieder straff aufrollen. Die Kürbis-Biskuitrolle nach Belieben mit Staubzucker bestäuben oder mit einer Staubzucker-Zimt-Mischung bestäuben.

Tipp