Rhabarber-Biskuitrolle

Das Rezept für die Rhabarber-Biskuitrolle mit Holunder ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein Hingucker auf jedem Kuchentisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 18 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für das Rhabarberkompott

200 g	Rhabarber
1 Spritzer	Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
50 ml	Holunderblütensirup
1 Stk.	Holunderblüte

für den Biskuitteig

4 Stk.	Eier
100 g	Zucker
100 g	Mehl
1 Prise	Salz

für die Füllung

250 ml	Schlagobers
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für eine **Rhabarber-Biskuitrolle** wäschst Du den Rhabarber, putzt ihn und schneidest ihn zirka 2 cm kleine Stück. Beträufle ihn mit einem Spritzer Zitronensaft. Erhitze die Rhabarber-Stücke zusammen mit Zucker und Holunderblütensirup in einem Topf und lass sie für 3 Minuten leicht köcheln. Mische dann die abgezupften Holunderblüten darunter, ziehe den Topf von der Herdplatte und lass das Kompott abkühlen.

2. Trenne die Eier und schlage den Zucker mit den Eigelben schaumig. Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Siebe das Mehl über die Ei-Zucker-Masse und hebe es gemeinsam mit dem Eischnee unter. Verstreiche die Teigmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech und backe sie bei 160° Ober-/Unterhitze für 12-15 Minuten.

3. Lege den noch warmen Biskuitteig auf ein gezuckertes Küchentuch, rolle ihn zusammen und lasse ihn so auskühlen. Rolle den ausgekühlten Biskuitteig vorsichtig aus. Schlage das Schlagobers mit Zucker und Vanillezucker steif. Bestreiche den Biskuit mit dem steif geschlagenen Schlagobers. Verteile einen Teil vom Rhabarber-Kompott darauf, rolle die Roulade wieder zusammen. Lass die Roulade noch eine halbe Stunde durchkühlen, bestäube sie nach Belieben mit Staubzucker und dekoriere die Biskuitrolle nach Belieben noch mit etwas Rhabarber-Kompott.

Tipp