

Rainbow Cake Roll (Regenbogen-Biskuit-Rolle)



Zutaten:

Biskuit:

- 5 Eigelb (Raumtemperatur)
- 5 Eiweiß (Raumtemperatur)
- 150g Zucker
- Saft und Schale einer unbehandelten Bio-Zitrone
- 80g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 40g geschmolzene Butter (nicht heiß!)

Quarkfüllung:

- 200ml kalte Schlagsahne
- 200g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Vanillinzucker
- 3-4EL Zucker

Ansonsten:

- Spritzbeutel oder Gefrierbeutel
- Küchentücher
- Lebensmittelfarbe zum Backen

Zubereitung:

1. Für den Biskuitteig werden zuerst die Eigelbe mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Zitronensaft aufgeschlagen, bis eine deutlich hellere und dickflüssigere Masse entstanden ist. (Im Video könnt Ihr ganz genau sehen, wie die Konsistenz ist ;-))
2. Damit sich die trockenen Zutaten besser im Teig verteilen, wird das Mehl mit Salz und Backpulver vermischt.
3. Diese Mehlmischung wird danach mit der geschmolzenen Butter unter die Eigelb-Zuckermasse gehoben.
Die Butter sollte flüssig sein, aber auf keinen Fall heiß, weil das Ei sonst gerinnt bzw. stockt und der Teig dann nicht mehr zu gebrauchen ist. Wir wollen ja kein Rührei im Teig haben 😊
4. Um den Teig noch lockere zu machen, wird Eiweiß steif geschlagen.
5. Der Eischnee wird dann zum Schluss untergehoben.
6. Um den Teig anschließend einzufärben, wird er in 6 Schälchen aufgeteilt
(Tipp: Die Rührschüssel erst ohne Teig wiegen, danach mit und die Differenz durch 6 teilen. Dann könnt Ihr jede Portion genau abmessen).
Bei den Farben müsst Ihr auf jeden Fall immer darauf achten, dass sie zum Backen geeignet sind und eine gute Qualität haben. Ansonsten kann es Euch passieren, dass die Farbe nach dem Backen kaum noch erkennbar, verfärbt oder ganz verschwunden ist. Wir haben für das Video die Bei unterrühren der Farben wird Euch der Eischnee etwas zusammenfallen. Das lässt sich aber leider nicht vermeiden, wenn man Farbe verwenden möchte, ist aber auch nicht so schlimm.
7. Nach dem Einfärben gebt Ihr den Teig am besten in Spritzbeutel und knotet sie oben zu.
Die einzelnen Spritzbeutel müssen immer wieder abgelegt werden und so könnt Ihr sie einfach verkehrt herum in Gläser stellen ohne dass Euch der ganze Teig rausläuft.
8. Je nachdem, was Ihr für ein Muster machen wollt, spritzt Ihr den Teig anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
Kleine Löcher könnt Ihr dabei einfach mit einem Zahnstocher korrigieren.
9. Das Ganze wird anschließend bei 190°C (Umluft) für 10-12 Minuten gebacken.
10. Direkt nach dem Backen wird das Biskuit auf ein 2. Stück Backpapier oder ein leicht angefeuchtetes Küchentuch gelegt und das Backpapier entfernt.
Das Papier lässt sich besser lösen, wenn es leicht mit Wasser benetzt wird.
11. Wir haben für das Video zwei kleine Rollen gemacht, die wir in unterschiedliche Richtung (wie Ihr im Bild seht) aufgerollt haben.
Ihr könnt aber natürlich auch eine große machen.
12. Damit der Biskuit nicht austrocknet und Risse bildet, wird er anschließend vorsichtig in einem angefeuchteten Küchentuch aufgewickelt (was wir damit meinen, seht ihr auch im Video). So muss er dann auch erst mal abkühlen.
Wichtig hierbei ist das die Seite die Später die Außenseite der Rolle sein soll, auf dem Küchentuch aufliegt.
13. In dieser Zeit kann die Füllung vorbereitet werden.
Dazu wird zunächst Sahne aufgeschlagen. Bei der Sahne ist es sehr wichtig, dass sie sehr gut gekühlt ist- dadurch lässt sie sich besser aufschlagen.
14. Der Magerquark wird mit Vanillezucker und Zucker vermischt.
15. Wenn die Sahne geschlagen ist, wird sie locker unter die Quarkmasse gehoben.
Tipp: Wenn Ihr lieber eine fruchtige Füllung haben wollt, haben wir auf unserem 2. Blog (kochkino.de) eine Erdbeer-Biskuitrolle gemacht, die auch richtig lecker schmeckt.
16. Wenn der Biskuit abgekühlt ist, kann er gefüllt werden.
Dazu wird die Rolle aus Küchentuch und Biskuitteig wieder ausgerollt, dann der Biskuit mit der Quarkcreme bestrichen Lasst dabei am Rand etwas Platz, damit die Füllung beim Aufrollen nicht rausläuft.
17. Am Ende wird der bestrichene Biskuit, dann mit Hilfe des Küchentuchs zu einer Rolle aufgerollt.

Bis zum Servieren sollte die Rolle im Kühlschrank bleiben.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Backen =