

ZUTATEN

BISQUIT:

4 Eier
70g Zucker + 20g Zucker
70g Mehl
10g Matcha Culinary Pulver
70g Speisestärke
1/2 Pkg. Backpulver
40ml Milch
Prise Salz

CREME:

200g Johannisbeergelee
300ml Sahne
50g Zucker
130g Johannisbeeren

DEKO:

Johannisbeeren
kleine Rosen

MATCHA BISQUITROLLE MIT JOHANNISBEEREN

1. Ofen auf 200°C vorheizen (12-15 Minuten)

2. Für die Bisquitrolle die Eier trennen und das Eigelb in einer großen Schüssel mit den 70g Zucker zu einer hellen und fluffigen Masse schlagen. Eiweiß in einer weiteren Schüssel steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen (Vorsicht: unterheben und nicht unterrühren!). Mehl mit Stärke, Matcha Culinary Pulver, Backpulver und Salz mischen und nach und nach unter die fluffige Eimasse rühren

3. Backblech mit Backpapier belegen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Es sollten am Ende keine Teiglöcher mehr vorhanden sein und da der Bisquitteig schnell härter wird, muss fix verstrichen werden. Bisquit für ca. 12-15 Minuten im Ofen backen

4. Für die Creme Zucker in die Sahne geben und steif schlagen. Johannisbeeren waschen und von den grünen Strängen abpflücken. Unter die steife Sahne rühren und alles im Kühlschrank kühlen, bis die Rolle gefüllt wird

5. Ein sauberes Geschirrtuch mit den übrigen 20g Zucker aus dem Rezept für den Bisquit bestreuen und den fertig gebackenen Bisquitteig vom Backblech auf das Handtuch setzen (ohne Backpapier und mit der oberen Seite nach oben). Nun die Rolle zusammen mit dem Handtuch von der schmalen Seite her eng aufrollen.

Tipp: Das alles lieber zu langsam als zu schnell machen. Zwischendurch immer checken, ob der Teig anfängt zu reißen – dann erst recht vorsichtig vorgehen! Rolle ca. 1 Stunde komplett auskühlen lassen

6. Bisquitrolle nach dem auskühlen vorsichtig ausrollen, mit Johannisbeergelee bestreichen, Sahne darauf geben und die Ränder dabei immer aussparen. Die Rolle nun wieder vorsichtig von der schmalen Seite her einrollen, mit der Öffnung nach unten auf einen Teller setzen und mit Rosen und Beeren dekorieren. Guten Appetit

REZEPT FÜR: 12 STÜCKE
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN



NOTIZEN