

DR. OETKER NEUE BISKUITROLLEN



Weltbild

DR. OETKER
NEUE BISKUITROLLEN

DR. OETKER
NEUE
BISKUITROLLEN



Weltbild

ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einfach einmal vollständig durch. Aus dem Zusammenhang werden die Zubereitungs-Schritte deutlicher und verständlicher.

ARBEITSSCHRITTE

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

ZUBEREITUNGSZEIT UND BACKZEIT

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten, wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeiten, sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen.

BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEITEN

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit, ob das Gebäck gar ist. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

EINSCHUBHÖHE

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius

KALORIEN-/NÄHRWERTANGABEN

E	Eiweiß
F	Fett
Kh	Kohlenhydrate
kcal	Kilokalorie

INHALT

SAHNIG & CREMIG

Schokoladen-Biskuitrolle	6
Möhren-Biskuitrolle	8
Schokorolle mit Nougatcremefüllung	10
Eierlikör-Rolle	12
Zitronen-Sahne-Rolle	14
Welfenrolle	16
Schokoladen-Minz-Rolle	18

MODISCH & FRECH

Erdbeer-Tupfen-Rolle	20
Erdbeer-Matchatee-Rolle	22
Zebrarolle	24
Hugo-Biskuitrolle	26
Biskuitrolle mit Cola	28
Piña-Colada-Rolle	30
Schoko-Karamell-Fleur-de-Sel-Rolle	32
„Süße Speck“-Rolle	34
Orangen-Ziegenfrischkäse-Rolle	36
Fruchtige Tiramisu-Rolle	38

FRUCHTIG & SÜSS

Blueberry-Cheese-Rolle	40
Mango-Biskuitrolle	42
Rote Beerenrolle	44
Orangen-Mandarinen-Rolle	46
Apfelrolle	48
Pannacotta-Rolle mit Himbeeren	50
Kirsch-Limetten-Rolle	52
Zitronen-Aprikosen-Biskuitrolle	54
Erdbeerrolle mit Seidentofu	56
Nussbiskuitrolle mit Himbeeren	58
Karamellisierte Birnenrolle mit Thymian	60
Schoko-Sahne-Rolle mit Brombeeren	62

KLEINE ROLLEN

Pflaumenmus-Rollentörtchen	64
Löffelröllchen	66
Kirschrollen	68
Rhabarber-Rollentörtchen	70
Sweet Sushi	72
Safran-Schokoladen-Schnecken	74
Schoko-Oliven-Röllchen	76
Mohn-Feigen-Törtchen	78
Weißweindröllchen	80

KUCHEN UND TORTEN AUS BISKUITROLLEN

Limetten-Wickeltorte	82
Biskuitrollentorte „Exotic“	84
Apfel-Quark-Charlotte	86
Biskuitrollen-Schnitten	88
Kirsch-Wickeltorte	90
Aprikosen-Mandel-Wickeltorte	92
Register	95
Impressum	96

SCHOKOLADEN-BISKUITROLLE

ZUTATEN FÜR 1 ROLLE FÜR DEN BISKUITTEIG:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
90 g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

6 Blatt weiße Gelatine
600 g Schlagsahne
(mind. 30 % Fett)
20 g gesiebt Kakaopulver
50 g Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
50 g Zartbitter-Raspel-
schokolade

ZUM BESTÄUBEN:

etwas Puderzucker
etwas Kakaopulver

INSGESAMT:

E: 64 g, F: 240 g, Kh: 272 g,
kcal: 3520

ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 9 Minuten

1. Ein Backblech (30 x 40 cm) leicht fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht.

2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C

3. Für den Teig Eier und Eigelb mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Minute einstreuen, weitere 2 Minuten schlagen.

4. Mehl mit Backpulver mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Biskuitplatte **etwa 9 Minuten backen.**

5. Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen vom Backblechrand lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

6. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Kakao mit Puderzucker und Vanillin-Zucker mischen, kurz unterrühren. Raspelschokolade kurz unterheben. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.

7. Die Gelatine zuerst mit etwa 3 Esslöffeln der Sahne verrühren, dann unter die restliche Sahne rühren.

8. Von der Biskuitplatte das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitplatte mit der Schokoladensahne bestreichen, dabei an den langen Seiten etwa 1 cm Rand frei lassen. Die Biskuitplatte mithilfe des Backpapiers von der längeren Seite aus aufrollen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

9. Die Rolle mit Puderzucker bestäuben. Einige Backpapierstreifen quer über die Rolle legen und nochmals mit Kakao bestäuben. Die Streifen entfernen und die Rolle servieren.

TIPPS:

Besprenkeln Sie die Rolle mit 25 g geschmolzener Zartbitter-Schokolade. Schokolade hierfür in kleine Stücke brechen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und die Schokolade über die Rolle sprengeln. Die Schokolade fest werden lassen. Verfeinern Sie die Füllung mit 8 Tropfen Rum-Aroma (aus dem Röhrchen).



MÖHREN-BISKUITROLLE

ZUTATEN FÜR 1 ROLLE

ZUM VORBEREITEN:

3–4 große Möhren
150 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Orangensaft

FÜR DEN BISKUITTEIG:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver
20 g abgezogene, gem. Mandeln

FÜR DIE FÜLLUNG:

400 g Schlagsahne
(mind. 30 % Fett)
2 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillin-Zucker

ZUM BESTREICHEN:

etwa 2 EL Aprikosenkonfitüre

INSGESAMT:

E: 48 g, F: 160 g, Kh: 352 g,
kcal: 197

ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

8–10 Minuten

1. Zum Vorbereiten Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen. Von 1–2 Möhren mit einem Sparschäler hauchdünne Streifen für den Teigbelag abziehen (etwa 35 g). Restliche Möhren fein raspeln und 175 g für die Füllung abwiegen. Möhrenraspel mit Konfitüre und Orangensaft zum Kochen bringen und in etwa 5 Minuten weich kochen. Die Masse leicht pürieren und erkalten lassen.

2. Ein Backblech (30 x 40 cm) leicht fetten, mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht.

3. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C

4. Für den Teig Eier und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech glatt verstreichen, Möhrenstreifen auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Biskuitplatte **8–10 Minuten backen**.

5. Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

6. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 3 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø ½ cm) füllen, in den Kühlschrank legen. Unter die restliche Sahne die Möhren-Konfitüren-Masse heben.

7. Von der Biskuitplatte das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Möhrensahne auf der Biskuitplatte verstreichen. Die Platte mithilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen. Rolle mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Die Möhren-Biskuitrolle zugedeckt etwa 1 ½ Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Zum Bestreichen die Konfitüre erhitzen. Die Möhrenstreifen damit bestreichen, etwas abkühlen lassen.



SCHOKOROLLE MIT NOUGATCREMEFÜLLUNG

ZUTATEN FÜR 1 ROLLE

FÜR DEN TEIG:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
20 g gesiebttes Kakaopulver
50 g Ei-Ersatzpulver
(z. B. von 3 Pauly)
250 ml kaltes Wasser
2 EL Orangensaft
130 g Voll-Rohrzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl

10 g Voll-Rohrzucker für das Backpapier

ZUM BESTREUEN:

20 g gehobelte Haselnusskerne

FÜR DIE NOUGATFÜLLUNG:

2 Pck. Sahnesteif
200 ml gekühlte Sojacreme zum Aufschlagen mit Sahnestandmittel
200 g vegane Nuss-Nougat-Creme
20 g gem. Haselnusskerne

INSGESAMT:

E: 48 g, F: 192 g, Kh: 352 g,
kcal: 3344

ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Ei-Ersatzpulver und Wasser in eine Rührschüssel geben, mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz glatt rühren, dann auf höchster Stufe in 1 Minute aufschlagen.

3. Orangensaft, Rohrzucker, Vanillin-Zucker und Sonnenblumen- oder Rapsöl hinzugeben und nochmals 1 Minute aufschlagen. Mehlgemisch kurz unterrühren.

4. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gebäckplatte **etwa 15 Minuten backen**.

5. Einen Bogen Backpapier mit dem Rohrzucker bestreuen. Die Gebäckplatte sofort nach dem Backen daraufstürzen und mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Die Gebäckplatte erkalten lassen.

6. Zum Bestreuen die gehobelten Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

7. Für die Füllung Sahnesteif in einen Rührbecher geben, nach und nach die Sojacreme unterrühren, dann aufschlagen. Nuss-Nougat-Creme in mehreren Portionen unterrühren. 2 Esslöffel der Creme zum Bestreichen beiseitestellen.

8. Die gemahlten Haselnusskerne unter die restliche Creme rühren und auf die erkaltete Gebäckplatte streichen. Die Platte mithilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen. Die Rolle halbieren. Beide Rollen mit der beiseitegestellten Creme bestreichen und mit gehobelten Haselnusskernen bestreuen. Die Rollen auf die Servierplatten legen und mindestens 2 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.



EIERLIKÖR-ROLLE

ZUTATEN FÜR 1 ROLLE FÜR DEN BISKUITTEIG:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
75 ml Eierlikör
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

3 Blatt weiße Gelatine
2 g Instant-Kaffeepulver
1 EL heißes Wasser
250 g Schlagsahne
(mind. 30 % Fett)
125 ml Eierlikör
50 g Zartbitter-
Raspelschokolade

ZUM GARNIEREN:

1 g Instant-Kaffeepulver
2 TL heißes Wasser
200 g Schlagsahne
(mind. 30 % Fett)
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillin-Zucker
25 ml Eierlikör

INSGESAMT:

E: 64 g, F: 192 g, Kh: 272 g,
kcal: 3360

ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

8–10 Minuten

1. Ein Backblech (30 x 40 cm) leicht fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht.

2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C

3. Für den Teig Eier und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Eierlikör in 1 Minute unter Rühren einrühren, dann weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eierlikörcreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech glatt verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Biskuitplatte **8–10 Minuten backen.**

4. Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

5. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kaffeepulver in dem heißen Wasser auflösen und erkalten lassen. Sahne steif schlagen. Gelatine leicht ausdrücken, bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die Gelatine zuerst mit dem Kaffee verrühren, dann mit dem Eierlikör unter die Sahne rühren, Raspelschokolade unterheben.

6. Von der Biskuitplatte das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuitplatte wieder zurück auf das Backpapier stürzen. Die Sahnemasse auf die Biskuitplatte streichen, etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Masse etwas fest geworden ist.

7. Die Biskuitplatte mithilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen und kurz in den Kühlschrank legen.

8. Zum Garnieren Kaffeepulver in dem heißen Wasser auflösen, erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne halbieren, unter eine Hälfte den Eierlikör, unter die restliche Sahne den Kaffee rühren. Zuerst die Eierlikörsahne, dann die Kaffeesahne in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø 5 mm) füllen. Die Eierlikörrolle mit der Eierlikör- und Kaffeesahne verzieren (siehe Foto) und zugedeckt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



ZITRONEN-SAHNE-ROLLE

ZUTATEN FÜR 1 ROLLE FÜR DEN BISKUITTEIG:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

4 Blatt weiße Gelatine
1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewachst)
400 g Schlagsahne
(mind. 30 % Fett)
100 g Zucker

ZUM BESTÄUBEN:

Puderzucker

INSGESAMT:

E: 45 g, F: 150 g, Kh: 255 g,
kcal: 2580

ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 10 Minuten

1. Ein Backblech (30 x 40 cm) leicht fetten, mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht.

2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C

3. Für den Teig Eier und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, noch weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Biskuitplatte **etwa 10 Minuten backen.**

4. Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

5. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sahne fast steif schlagen. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. 4 Esslöffel Zitronensaft, Zucker und die Zitronenschale unterrühren. Zuerst etwa 2 Esslöffel der Sahne mit einem Schneebesen unter die Gelatinemischung rühren, dann die Gelatinemasse sofort unter die restliche Sahne schlagen, Sahne vollständig steif schlagen.

6. Von der Biskuitplatte das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Zwei Drittel der Zitronensahne auf die Biskuitplatte geben und glatt streichen. Biskuitplatte mithilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen. Die Rolle mit der restlichen Zitronensahne bestreichen und zugedeckt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Die Zitronen-Sahne-Rolle dick mit Puderzucker bestäuben.



WELFENROLLE

ZUTATEN FÜR 1 ROLLE FÜR DEN BISKUITTEIG:

2 Eier (Größe M)
1 EL heißes Wasser
50 g Zucker
1 Pck. Gala Bourbon-
Vanille-Pudding-Pulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
1 Blatt weiße Gelatine
25 g Speisestärke
25 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
300 ml Milch (3,5 % Fett)

FÜR DIE WEINSCHAUMSAUCE:

2 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
15 g Speisestärke
200 ml Weißwein
1 TL Zitronensaft

INSGESAMT:

E: 36 g, F: 36 g, Kh: 240 g,
kcal: 1524

ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

8–10 Minuten

1. Ein Backblech leicht fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der schrägen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand um eine Fläche von 20 x 40 cm entsteht.

2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C

3. Für den Teig Eier und Wasser mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, noch weitere 2 Minuten schlagen. Pudding-Pulver auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech glatt verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Biskuitplatte **8–10 Minuten backen.**

4. Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen, sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier etwa 20 Minuten erkalten lassen.

5. Für die Füllung Eiweiß mit Salz steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Speisestärke, Zucker und Vanillin-Zucker mit 6 Esslöffeln Milch anrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke in die von der Kochstelle genommene Milch rühren, unter

Rühren kurz aufkochen lassen. Eischnee vorsichtig unterheben, unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, unter die heiße Puddingmasse rühren und etwa 15 Minuten abkühlen lassen (nicht im Kühlschrank).

6. Von der Biskuitplatte das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Den Pudding auf die Biskuitplatte streichen und die Platte etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

7. Biskuitplatte mithilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen, zugedeckt 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Für die Weinschaumsauce Eigelb mit Zucker, Speisestärke und Wein in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse bei schwacher Hitze so lange rühren, bis eine Kochblase entsteht. Zitronensaft unter die Weinschaumsauce rühren. Sauce unter Rühren erkalten lassen.

9. Die Welfenrolle in Stücke schneiden und mit der Weinschaumsauce anrichten oder die Sauce dazu reichen.

