

Rübli-Biskuitrolle mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likörcreme

Zutaten

Für den Biskuit der Rüblikuchenrolle:

- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 110 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 150 g Möhren
- 1 Prise gemahlener Ingwer

Für die Cremefüllung der Rübli-Biskuitrolle:

- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 300 ml Milch
- 200 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
- 200 g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif

Außerdem:

- Puderrucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Die Möhren grob raspeln und mit einem Küchenpapier den Saft ausdrücken. Für den Biskuit die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker einige Minuten lang dickcremig aufschlagen. Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des Eiweißes unter die Eigelbe heben, dann den restlichen Eischnee darauf geben, das mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und alles vorsichtig aber zügig unterheben. Zum Schluss die vorbereiteten Möhrenraspel und den gemahlenden Ingwer unterheben. Den Biskuit möglichst gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 13 Minuten backen.

2. In der Zwischenzeit ein sauberes Küchentuch auf dem Tisch ausbreiten, mit etwas Zucker bestreuen und den fertig gebackenen Biskuit direkt darauf stürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig abziehen. Die dunklen Ränder des Biskuits gerade abschneiden und den Biskuit mithilfe des Küchenhandtuchs vorsichtig einrollen. So komplett auskühlen lassen.

3. Für die Creme die Milch mit der VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja verrühren. Das Puddingpulver mit ein paar Esslöffeln der Flüssigkeit anrühren, bis keine Klümpchen mehr darin sind. Die restliche Milch-VERPOORTEN-Mischung in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Den Pudding direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und vollständig abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Den abgekühlten Pudding nochmals kurz durchrühren und die Sahne unterheben.



[Link zum Rezept: Rübli-Biskuitrolle mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likörcreme](#)

Rübli-Biskuitrolle mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likörcreme

4. Den ausgekühlten Biskuit vorsichtig wieder auseinanderrollen und gleichmäßig mit der Creme bestreichen. Dabei an den Rändern jeweils 1 cm Platz lassen. Die Biskuitrolle anschließend wieder zusammenrollen und auf eine Tortenplatte setzen. Die Rübli-Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben dekorieren.
5. Die Rübli-Biskuitrolle mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja entweder direkt servieren oder bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

[Link zum Rezept: Rübli-Biskuitrolle mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja Likörcreme](#)