heute gibt es...

Traumhafte Winterrolle

Zutaten:

Für den Teig:

- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 70g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Füllung:

- 175g winterliche Pflaumen-Kaki-Marmelade
- 50g Zartbitterschokolade
- 350g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Messerspitze Lebkuchengewürz

Für die Glasur:

- 50g Zartbitterschokolade
- 50g Vollmilchschokolade
- 1 Messerspitze Zimt
- 30g Kokosfett
- 25g weiße Schokolade

Zubereitung:

1. Eier trennen, zum Eiweiß eine Prise Salz hinzugeben und zu Eischnee steif schlagen.
2. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.
   Den Eisschnee anschließend vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.
3. Nun die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei 200°C (Ober- und Unterhitze) für 10-15 Minuten im Backofen leicht goldbraun backen.
4. Währenddessen 50g Zartbitterschokolade fein hacken. Die Sahne steif schlagen und dabei den Vanillezucker und das Lebkuchengewürz hinzugeben. Anschließend die Schokolade unter die Sahne heben.
5. Die Marmelade in einem Topf bei geringer Hitze erwärmen und kurz beiseite stellen.
6. Sobald der Biskuitteig fertig gebacken ist, diesen folgendermaßen vom Backblech holen:
   Ein feuchtes Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche legen und mit einem weiteren, aber trockenen Geschirrtuch bedecken. Nun den Biskuit auf das Tuch stürzen und das Backpapier vorsichtig aber zügig lösen.
7. Die noch warme Marmelade auf die Biskuitrolle streichen, die Schoko-Sahne auf die Marmelade verteilen und den Biskuit mit Hilfe der Tücher fest aufrollen. Die Rolle auf einem Kuchengitter kalt stellen.
8. Die beiden dunklen Schokoladensorten für die Glasur zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den Zimt unterrühren.

9. Die geschmolzene Schokolade kurz etwas abkühlen lassen und die Biskuitrolle damit überziehen. Diese wird danach für etwa 1 Stunde kalt gestellt.
10. Die weiße Schokolade grob hacken und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Die Biskuitrolle anschließend damit verzieren, indem man die Schokolade von einem kleinen Löffel fließen lässt und so auf der Rolle verteilt.
11. Zum Schluss die Biskuitrolle solange kalt stellen, bis die weiße Schokolade vollständig fest geworden ist.