



Möhren-Biskuitrolle mit Hafer

 Schwer  ca. 45 Min.



Zutaten | 4 Portionen

Für den Biskuit

- 4 Eier
- 1 kleine Karotte ca. 100 g Karottenraspel
- 120 g Honig oder brauner Zucker
- 50 g Hafermehl
- 50 g Dinkelmehl Typ 630
- 30 g Kartoffel- oder Maisstärke
- 1-2 EL Karottensaft
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 4-6 Baisers
- 1 Orange unbehandelt - wir verwenden nur die Schale
- 250 ml Schlagsahne
- 150 g Frischkäse
- 4 EL Puderzucker
- 2-3 EL Karottenraspel siehe Zubereitung

Deko

- 4-5 Baisers
- 2 EL Haferflakes oder Hafermüsli
- 1 EL Karottenraspel

Zubereitung

Vorbereitung 30 min - Zubereitung 15 min.

Für den Biskuit

1. Zunächst die Karotte für den Teig so fein wie möglich raspeln und drei bis vier Esslöffel für die Füllung und Deko abnehmen, den Rest beiseite stellen.
2. Außerdem Dinkelmehl, Hafermehl, Backpulver und Speisestärke durch ein Sieb geben und den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
3. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen - die Eigelbe mit Honig oder braunem Zucker, Karottensaft, Zimt, Muskat und Karottenraspeln cremig rühren.
4. Im Anschluss den Eischnee behutsam unterheben und parallel ein Blech mit Backpapier auslegen - für einen gleichmäßig hohen Teig verwende ich zusätzlich einen gefetteten, rechteckigen Backrahmen.
5. Nun den flüssigen Teig in den Backrahmen gießen und gleichmäßig verstreichen - dann für 10-15 Minuten goldbraun backen (auf keinen Fall während der Backzeit die Ofentür öffnen, da der Biskuit sonst leicht zusammen fällt).

Für die Füllung

1. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten - hierfür die Schlagsahne mit Puderzucker standfest aufschlagen.
2. Außerdem die Baisers in kleine Stückchen zerbröseln und den Frischkäse mit den übrigen Karottenraspeln vermischen.
3. Danach die Schlagsahne vorsichtig unterheben.

Biskuitrolle zusammen bauen

1. Den Biskuitboden nach Ablauf der Backzeit zügig

aus dem Ofen holen und die Teigränder vorsichtig mit einem scharfen Messer vom Backrahmen lösen.

2. Sobald der Rahmen entfernt ist, den Biskuitboden mit einem sauberen, feuchten Küchenhandtuch bedecken - kopfüber auf das Tuch stürzen und behutsam das Backpapier abziehen (ohne den Biskuitboden zu zerreißen).

Tipp

1. So lang der Teigboden noch warm ist, kann er schon einmal zur Probe von der langen Seite her mit dem feuchten Küchenhandtuch aufgerollt werden - damit verhindert ihr, dass der Biskuit später beim Aufrollen mit der Füllung bricht und macht ihn flexibler.
2. Sobald der Teig nach einigen Minuten abgekühlt ist, kann das Tuch entfernt, etwa zwei Drittel der Füllung aufgestrichen - werdet hier zum Teigrand an einer der langen Seiten etwas sparsamer und lasst einen leichten Rand (damit beim Aufrollen nicht alle Füllung herausquillt) und die Baiserbrösel darüber verteilt werden.
3. Mit der übrigen Füllung könnt ihr die Biskuitrolle von außen ringsherum dünn einstreichen - danach darf sie im Kühlschrank für mindestens ein bis zwei Stunden fest werden.

Für die Deko

1. Hier könnt ihr ganz nach eurem Geschmack noch einige Baisers zusammen mit den verbliebenen Karottenraspeln und Haferflakes oder euer liebstes Hafermüsli auf der Biskuitrolle verteilen.