



BRATAPFEL-TIRAMISU BISKUITROLLE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #36



- ANZEIGE -

Winterzeit ist Bratapfelzeit. Dazu passt diese Biskuitrolle mit Bratapfel und Tiramisu-Creme perfekt. Die Rolle ist das ideale Gebäck für Kaffee und Kuchen an einem kuscheligen Adventssonntag.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf die Größe eines Backblechs ein und platziere ihn auf einem mit Dauerbackfolie oder Backpapier belegten Backblech.

BISKUITPLATTE

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz für etwa 10 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es vorsichtig unter. Verteile den Biskuit im Backrahmen, streiche den Teig glatt und backe die Biskuitplatte für etwa 8 bis 10 Minuten im vorgeheizten Backofen. Nimm sie aus dem Ofen, ziehe sie sofort von dem heißen Blech herunter und löse die Biskuitplatte aus dem Backrahmen. Stürze den Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch und lasse ihn komplett abkühlen.



Anstelle des normalen Weizenmehls kannst du auch Backmehl verwenden.

BRATAPFELFÜLLUNG

Lasse den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Schneide die Äpfel in kleine Würfel und gib sie dazu. Brate sie ein paar Minuten an, bis sie etwas Farbe bekommen haben. Lösche die Äpfel mit dem Amaretto ab, füge die Cranberries, Zimt und Zitronensaft hinzu und lasse die Bratapfelfüllung kurz einkochen. Stelle sie dann zum Abkühlen zur Seite.

MASCARPONECREME

Verrühre Mascarpone, Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenpaste cremig. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

ROLLE FÜLLEN

Streiche die Mascarponecreme auf die abgekühlte Biskuitplatte. Gib die Bratapfelfüllung darüber. Du kannst die Füllung nach Belieben auf der ganzen Platte verteilen oder nur auf eine Seite der Rolle geben. Rolle die Platte mithilfe des Geschirrtuchs auf und stelle sie etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

BISKUITPLATTE:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 100 g Mehl

BRATAPFELFÜLLUNG:

- 2 EL Zucker
- 400 g Äpfel (sauer)
- 2 EL Amaretto (oder Amarettosirup)
- 50 g Cranberries
- 1 TL Zimt
- 1 Zitrone (Saft)

MASCARPONECREME:

- 500 g Mascarpone
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zitronenpaste
- 400 g Sahne
- 9 TL San-apart

ZUM BESTREUEN:

- 10 g Kakao
- 9 Schokoladensterne



BRATAPFEL-TIRAMISU BISKUITROLLE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #36

DEKORATION

Nimm die Rolle aus dem Kühlschrank, setze sie auf eine Servierplatte. Bestreue sie zum Servieren mit Kakao und dekoriere sie mit den Schokoladensternen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!