



# BISKUITROLLE MIT LECKERER CAPPUCCINO-CREME UND BIRNEN FÜR ANNELIESE



Meine Lieben,

heute gibt's Süßes für [Anneliese](#), die uns einmal wieder mit einem super gelungenen Gedicht unterhalten hat! Ich habe mir überlegt, einmal wieder eine Muster-Biskuitrolle für euch zu backen. Ich finde da kann man sich nämlich so richtig austoben und alle möglichen Motive zeichnen... Ich hatte sogar überlegt, einen Schlitten mit Geschenken zu malen, aber gut, die kleinen Tannenbäume tun es auch. Ihr könnt die Biskuitrolle natürlich auch in anderen Geschmacksrichtungen herstellen, wie beispielsweise bei meiner ersten Musterrolle oder der Bananasplit-Rolle in Giraffen-Optik.



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## ZUBEREITUNG MUSTERCREME

Verrühre alle Zutaten zu einem glatten Teig und färbe diesen nach Belieben ein oder lasse ihn hell. Fülle den Teig in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle und spritze das Muster auf ein Backpapier. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 160 °C O/U für etwa 2-4 Minuten. Das Muster soll nur leicht anstecken, damit es nicht mehr verläuft.

## ZUBEREITUNG BISKUTTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker weißcremig. Siebe die Stärke, das Mehl, den Kakao, das Backpulver und die Gewürze und hebe sie unter. Verteile den Teig auf dem Musterteig und verstreiche ihn vorsichtig. Backe ihn bei 175 °C O/U für etwa 10-15 Minuten. Mache bitte die Stäbchenprobe und backe den Teig nicht zu dunkel.

Nehme den Teig aus dem Ofen und löse ihn vom Backpapier. Rolle den Teig mit dem Muster nach außen ein und lasse ihn abkühlen.

## ZUBEREITUNG BIRNENKOMPOTT

Schäle die Birne und würfle sie. Vermische 2 EL Apfelsaft mit der Stärke und koche den restlichen Apfelsaft mit dem Zimt und den Birnen auf. Gebe die Stärkemischung dazu und koche alles so lange, bis die Birnen weich und das Kompott dickflüssig ist. Lasse das Kompott anschließend abkühlen.

## FÜR DIE CREME

Schlage die Sahne mit dem San Apart steif und stelle sie kühl. Verrühre den Magerquark, das San Apart, den Puderzucker, das Cappuccino Pulver und den Kakao. Hebe die Sahne anschließend unter. Bestreiche die Rolle mit der Creme, gebe das Kompott esslöffelweise dazu und rolle die Biskuitrolle auf. Stelle die Rolle für mindestens zwei Stunden kühl.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## MUSTERCREME:

- 1 Eiweiß
- 40 g Mehl
- 30 g Zucker
- 30 g Öl
- Lebensmittelfarbpasten

## BISKUTTEIG:

- 3 Eier plus das übrig gebliebene Eigelb
- 80 g Zucker
- 50 g Speisestärke
- 50 g Mehl
- 20 g Kakao
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Lebkuchengewürz

## BIRNENKOMPOTT:

- 1 Birne
- ½ Glas Apfelsaft
- 1 Zimt (Stange)
- 1 TL Speisestärke

## CREME:

- 300 g Sahne
- 3 TL San-apart (für die Sahne)
- 300 g Quark (Magerstufe)
- 3 TL San Apart (für den

# BISKUITROLLE MIT LECKERER CAPPUCCINO-CREME UND BIRNEN FÜR ANNELIESE



Quark)

- 75 g** Puderzucker
- 75 g** Cappuccino Pulver
- 1 EL** Kakao