



SNICKERS SCHOKOLADENROLLE / ERDNUSS KARAMELL SCHOKO BISKUITROLLE



Ich liebe es Rezepte oder Süßigkeiten in Biskuitrollen umzuwandeln. Die Kombination aus schokoladigem Biskuit, einer Karamell Buttercreme, Erdnüssen, [Karamellsauce](#) und einem knackigen Überzug aus gemischter Schokolade ergeben einen leckeren Snickers Riegel im Kuchenformat bzw. Biskuit Rolle. Das Rezept für die [Karamellsauce](#) findet ihr auf meinem Blog oder in meiner App. Die Snickersrolle ist luftdicht verpackt etwa 5 Tage im Kühlschrank haltbar.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U



Kühlzeit
2.5 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf größter Einstellung auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten sehr cremig. Verrühre das Mehl mit dem Kakao, siebe es über die Eiermasse und hebe es vorsichtig unter.



Statt herkömmlichem Weizen- oder Dinkelmehl kannst du auch mein Backmehl verwenden. Dieses ist feiner und enthält Backpulver, sodass der Teig noch besser aufgeht.

BISKUIT BACKEN

Befülle die Backform mit der Biskuitmasse, streiche sie glatt und backe den Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Nimm den Biskuit sofort aus dem Ofen heraus, entferne das Backblech und den Backrahmen und stürze ihn auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie ab und rolle die Platte mithilfe des Geschirrtuchs auf. Lasse den Biskuit komplett abkühlen.

KARAMELL BUTTERCREME

Gib die Salted Caramel Fudges in einen Topf und gieße die Milch dazu. Lasse hierbei aber etwa 100 g Milch im Gefäß über und verrühre sie mit der Stärke klümpchenfrei. Lasse nun die Milch im Topf mit den Fudges aufkochen, bis sie geschmolzen sind, nimm die Milch vom Herd herunter, rühre die Stärkemilch ein und stelle sie erneut auf den Herd. Stelle das Kochfeld auf mittlere Stufe und lasse den Pudding während des Rührens etwa 1 Minute kochen. Fülle ihn dann in einen Teller um und decke ihn direkt auf der Oberfläche ab, damit sich keine Haut bildet. Lasse den Pudding bei Raumtemperatur abkühlen.

Verrühre die weiche Butter etwa 5-6 Minuten weißcremig. Rühre den abgekühlten Pudding mit dem Schneebesen kurz durch und rühre ihn dann esslöffelweise in die Butter ein.

BISKUIT:

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

KARAMELL BUTTERCREME:

- 100 g Salted Caramel Fudges
- 400 g Milch
- 50 g Speisestärke
- 200 g Butter (weich)

FÜLLUNG:

- 100 g Karamellsauce
- 100 g Erdnüsse (gesalzen)

SCHOKOLADENÜBERZUG:

- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g Kokosöl
- 100 g Erdnüsse (gesalzen)



SNICKERS SCHOKOLADENROLLE / ERDNUSS KARAMELL SCHOKO BISKUITROLLE

BISKUITROLLE FÜLLEN

Rolle nun die Biskuitplatte vor dir aus, bestreiche sie mit der Buttercreme und gieße die [Karamellsauce](#) darüber. Verteile die Erdnüsse gleichmäßig darauf. Wickle die Biskuitrolle mithilfe des Geschirrtuchs gut auf und stelle sie eingewickelt etwa 2 Stunden in den Kühlschrank.

SCHOKOLADENÜBERZUG

Vermische die beiden Schokoladensorten. Schmilz zwei Drittel der Mischung über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die flüssige Schokolade vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel und das Kokosöl ein, bis alles geschmolzen ist. Hacke die Erdnüsse grob und rühre sie in die Schokolade ein.

BISKUITROLLE FERTIGSTELLEN

Setze die Biskuitrolle auf ein Abkühlgitter und stelle es über eine Backfolie oder ein Blech, um die Schokolade aufzufangen. Gieße nun die Erdnuss-Schokolade über die Rolle und verteile sie mithilfe einer Teigkarte gleichmäßig. Lasse die Kuvertüre etwas abtropfen und setze die Rolle dann zum Aushärten auf Backpapier oder Backfolie, damit sie nicht am Abkühlgitter festklebt. Stelle sie etwa 10 Minuten in den Kühlschrank. Anschließend kann sie serviert werden. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Schneide die Rolle mit einem angewärmten Messer an, damit die Schokolade beim Schneiden nicht bricht.

Im Kühlschrank hält die Rolle luftdicht verpackt etwa 5 Tage.



Aus den Schokoladenresten können [Rocky Roads](#) hergestellt werden.