

Omas Rezeptwelt



Biskuit

7 leckere Basics und 9 raffinierte Kreationen

Tipps und Tricks	1
Biskuit Basics	2
Grundrezept Biskuit	3
Biskuitrolle	4
Schokobiskuit	5
Haselnussbiskuit	6
Kokosbiskuit	7
Wiener Boden	8
Obstboden	9
Biskuit-Kreationen	10
Charlotte Royal	11
Hurricane Swirl	12
Erdbeerkuchen mit Schoko-Haselnussbiskuit	13
Frankfurter Kranz	14
Kokos-Sahnerolle	15
Schokosplit-Rolle	16
Haselnuss-Sahnerolle	17
Schoko-Himbeer-Sahnerolle	18
Celebrations-Schnitten	19

Inhalt





Tipps und Tricks

Grundformel für Biskuit: Für 1 Ei (=50 ml, entspricht etwa einem Ei Größe M) braucht man 40 g Zucker und 40 g Mehlmischung (Mischung aus Mehl + Speisestärke, Kakao oder gemahlene Nüssen). Dieses Verhältnis kann beliebig erhöht werden, je nachdem wie viel Teig man braucht.

Hier ein paar Tipps, damit der Teig gelingt:

Die Eier mit dem Zucker mindestens 10 Minuten aufschlagen, das macht den Teig schön fluffig.

Das Mehl und die Speisestärke in den Teig sieben und dann nur vorsichtig unterheben. Auf keinen Fall einrühren.

Die Zutaten, insbesondere die Eier, sollten zimmerwarm sein. Dann wird der Teig besonders luftig. Den gleichen Effekt hat man auch, wenn man etwas heißes Wasser in den Teig gibt.

Für eine Biskuitrolle den Teig noch warm in ein gezuckertes Geschirrtuch (alternativ geht auch Backpapier) einrollen und eingerollt auskühlen lassen, erst dann wieder aufrollen und füllen.

Die Backform nur mit Backpapier auslegen und nicht buttern. Die Butter verhindert, dass der Teig schön hochbacken kann.

Den Teig gut auskühlen lassen, am besten über Nacht, dann lässt er sich gut durchschneiden, wenn man beispielsweise mehrstöckige Torten backen möchte.



Biskuit Basics

Grundrezept



Zutaten & Zubereitung

3 Eier (M)

120 g Zucker

100 g Mehl

20 g Speisestärke

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

3 EL heißes Wasser

Ganze Eier, Zucker, Salz und Wasser
10 Min. cremig aufschlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver
mischen, danach sieben und
vorsichtig unterheben.

Eine 26er Springform oder einen
Backring mit Backpapier auslegen
und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen (180°C,
Ober-/Unterhitze). Etwa 25
Minuten backen, bis der Kuchen
goldbraun ist.

Aus der Form lösen und gut
auskühlen lassen.

Danach kann der Teig
weiterverarbeitet werden.

Biskuitrolle



Zutaten & Zubereitung

5 Eier (M)

80 g Mehl

20 g Speisestärke

100 g Zucker

1 Prise Salz

1/2 TL Backpulver

Die Eier trennen. Eiweisse mit einer Prise Salz und 50 g Zucker cremig, aber nicht zu steif schlagen.

Eigelb mit dem restlichen 50 g Zucker cremig rühren, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist.

Eiweiss vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Dann das Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, in die Masse einsieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 8-10 Minuten backen.

Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen, den warmen Biskuit mit dem Backpapier nach oben auf das Geschirrtuch legen, das Backpapier vorsichtig abziehen und dann von der langen Seite her einrollen. Im Geschirrtuch eingewickelt auskühlen lassen.

Nach Geschmack füllen.

Schokobiskuit



Zutaten & Zubereitung

 110 g Mehl

 5 Eier (M)

 200 g Zucker

 1 Päckchen Vanillezucker

 1 Prise Salz

 ½ Päckchen Backpulver

 50 g Speisestärke

 40 g Kakao

 50 g Butter

Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz ein paar Minuten aufschlagen, dann 1 Stunde ruhen lassen, danach nochmals ein paar Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.

Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und in die Eimischung sieben.

Vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben.

Butter schmelzen, abkühlen und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Ein Tortenring auf 26 cm Durchmesser einstellen und in Backpapier einschlagen. So kann der Teig schön hochbacken, ohne über den Rand zu quillen. Alternativ eine 26er Backform nehmen, diese sollte dann aber einen entsprechend hohen Rand haben.

Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 35-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, um zu testen, wann der Teig durchgebacken ist.

Nach dem Backen nach etwa 10 Minuten aus der Form lösen und auf ein Rost stürzen. Ein paar Stunden ruhen lassen, dann in mehrere Schichten schneiden und zu einer Torte weiterverarbeiten

Haselnussbiskuit



Zutaten & Zubereitung

5 Eier

130 g Zucker

5 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

80 g Mehl

20 g Speisestärke

2 TL Backpulver

60 g Haselnüsse

Zur Vorbereitung:

200 g ganze Haselnüsse (entspricht einer Packung, wird jedoch nicht ganz benötigt) im Backofen auf 200 Grad ca. 8-10 Min. rösten (nicht zu dunkel).

Abkühlen lassen und die Schale entfernen (in einem Geschirrtuch gegeneinander reiben), anschließend die gerösteten und enthäuteten Nüsse mahlen.

Wem das zu aufwendig ist, kann natürlich gemahlene Haselnüsse kaufen, mit dieser vorgerösteten Methode wird der Teig jedoch sehr aromatisch.

Biskuitteig:

Ganze Eier, Zucker, Salz und Wasser 10 Min. cremig aufschlagen.

Mehl und Stärke sieben und zusammen mit dem Backpulver unterheben, danach 60 g gemahlene Haselnüsse unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 8-10 Minuten goldgelb backen.

Alternativ in eine 26er Springform füllen und im vorgeheizten Backofen (190°C, Ober-/Unterhitze) etwa 20-25 Minuten backen.

Kokosbiskuit



Zutaten & Zubereitung

5 Eier

130 g Zucker

5 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

80 g Mehl

20 g Speisestärke

2 TL Backpulver

60 g Kokosflocken

Zur Vorbereitung:

200 g Kokosraspeln (entspricht einer Packung) in einer Pfanne ohne Fett auf dem Herd bei kleiner Hitze goldbraun rösten (nicht zu dunkel, die Herdplatte auf der kleinsten Stufe erhitzen), anschließend abkühlen lassen

Biskuitteig:

Ganze Eier, Zucker, Salz und Wasser 10 Min. cremig aufschlagen.

Mehl und Stärke sieben und zusammen mit dem Backpulver unterheben, danach 60 g Kokosraspel unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 8-10 Minuten goldgelb backen.

Alternativ in eine 26er Springform füllen und im vorgeheizten Backofen (190°C, Ober-/Unterhitze) etwa 20-25 Minuten backen.

Alternativ kann man auch Mandeln oder andere Nüsse verwenden.

Wiener Boden



Zutaten & Zubereitung

5 Eier (M)

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

½ Päckchen Backpulver

150 g Mehl

50 g Speisestärke

50 g Butter

Die Eier etwa 15 Minuten mit dem Rührgerät aufschlagen, bis eine helle cremige Masse entsteht.

Den Zucker mit Vanillezucker und der Prise Salz mischen und zu der Eiermasse hinzufügen. Nochmals etwa 15 Minuten rühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und in die Teigmasse ein sieben.

Die Mehlmischung nur unterheben - nicht mehr rühren!

Zum Schluss die Butter schmelzen, etwas abkühlen und auch vorsichtig unterheben.

Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens (180°C, Ober-/Unterhitze) geben.

Etwa 25 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

Gut auskühlen lassen und in der Mitte längs halbieren, sodass 2 Böden entstehen. Wenn der Kuchen gut hochbackt, reicht er sogar zum 2. Mal Durchschneiden und ist somit die perfekte Basis für mehrstöckige Torten.

Obstboden



Zutaten & Zubereitung

3 Eier

120 g Zucker

100 g Mehl

20 g Speisestärke

Die Eier mit dem Zucker ein paar Minuten cremig aufschlagen.

Mehl mit Speisestärke mischen, in die Eiermasse sieben und vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben.

Den Teig gleichmäßig in einer Obstbodenform (28 cm) verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180°C/Umluft circa 10-12 Minuten backen.

Den Obstboden sofort nach dem Backen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Nach Wunsch belegen, beispielsweise mit Vanillepudding und frischen Erdbeeren.



Raffinierte Biskuit Kreationen

Zutaten

Für den Biskuit

3 Eier

80 g Zucker

3 EL heißes Wasser

50 g Mehl

20 g gemahlene Haselnüsse

1 Prise Salz

Zum Füllen der Biskuitrollen

1 EL Zucker

Nussnougat-Creme

Haselnuss-Sahne-Füllung

500 ml Sahne

1 Packung Gellierfix (2 Beutel)

60 g Puderzucker

80 g Haselnüsse



Charlotte Royal

Zubereitung

Biskuitteig:

Eier trennen. Eigelb, Zucker und Wasser cremig schlagen, die Masse muss hellgelb werden, dann ist sie perfekt

Eiweiß zusammen mit der Prise Salz steif schlagen.

Mehl sieben und zusammen mit den gemahlene Haselnüssen und dem steif geschlagenen Eiweiß unter die Ei-Zuckermasse heben, sodass ein luftiger Teig entsteht

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 6 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen sofort auf ein frisches, mit etwas Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Das obere Backpapier vorsichtig abziehen. Damit es sich besser löst, einfach mit einem feuchten Geschirrtuch abreiben. Die längere Seite aufrollen und kurz zusammengerollt etwa 5 Minuten auskühlen lassen.

Dann wieder aufdrehen und mit dünn mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Den Teig stramm einrollen, in Backpapier wickeln, damit es hält und etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank geben.

Sahne-Nuss-Mischung:

Sahne mit Gellierfix kurz aufschlagen, dann Puderzucker dazugeben und weiter steif schlagen. Steif geschlagene Sahne mit 80 g Haselnüssen mischen. Sahnemischung kurz kalt stellen.

Eine Schüssel mit rundem Boden mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Biskuitrolle aus dem Gefrierschrank nehmen und in etwa 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Die kleinen Biskuit-Schnecken in die Schüssel setzen, dabei ein paar übrig lassen für den Boden. Zu große Zwischenräume zwischen den Biskuit-Schnecken können gefüllt werden, indem man Stücke zuschneidet und einsetzt.

Die Haselnuss-Sahne zunächst dünn auf die Biskuit-Schnecken streichen, sodass diese gleichmäßig bedeckt sind, dann den Rest in die Schüssel füllen, sodass die Sahne mit dem Biskuit abschließt.

Zum Schluss die restlichen Biskuit-Schnecken als Boden auf die Oberfläche der Sahne setzen und leicht reindrücken. Die Charlotte etwa eine halbe Stunde in den Gefrierschrank geben, sodass die Sahne schön fest wird, dann auf einen Teller oder eine Kuchenplatte stürzen und vorsichtig anschneiden.

Zutaten

Für den Teig:

6 Eier

125 g Zucker

120 g Mehl

60 ml Milch

etwas Vanillearoma

50 ml Sonnenblumenöl

1 Prise Salz

1-2 EL Kakao + 1-2 EL Milch

Für die Füllung:

250 g Sahne

250 g Magerquark

50 g Zucker

1 Packung Gelierfix (2 Päckchen Inhalt)

circa 200 g Beerenfrüchte

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz nicht allzu steif schlagen. Erstmal beiseite stellen.

Das Eigelb zusammen mit dem Zucker cremig rühren. Vanillearoma, Öl und Milch hinzugeben und ebenfalls glatt rühren. Das Mehl hineinsieben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig in 2 gleich große Hälften teilen.

In die eine Hälfte den Kakao und die Milch einrühren. Dann auch den Eischnee in 2 gleichgroße Hälften teilen und jeweils vorsichtig in die beiden Teige unterheben.

Ein Backblech (optimale Größe: etwa 35 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Heller Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Den dunklen Teig in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig bahnenweise auf den hellen Teig spritzen, bis der helle Teig vollständig bedeckt ist, Oberfläche etwas glätten, dabei aber vorsichtig sein, die Teige sollen sich jetzt noch nicht vermischen.

Das Ende eines Kochlöffels sowohl längs als auch quer bahnenweise durch die beiden Teige ziehen.

Teig in der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens (170°C Ober-/Unterhitze) etwa 20-25 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort auf ein frisches Backpapier stürzen, das "alte" Backpapier vorsichtig abziehen und die kürzere Seite mit dem frischen Backpapier aufrollen. Kurz zusammengerollt auskühlen lassen.

Währendessen die Füllung zubereiten. Die Sahne erst cremig schlagen, dann 2 Beutel Gelierfix einrühren und steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker und den Beeren verrühren. Danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Die Biskuitrolle wieder aufrollen, die Beerencreme gleichmäßig verteilen und dann wieder zurollen. Mindestens zwei Stunden kühlen, bis die Creme fest ist. Bei Bedarf die Rolle mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokolade überziehen.

Beim Anschneiden müsste sich nun das zweifarbige Muster zeigen.



Hurricane Swirl

Erdbeerkuchen



Zutaten & Zubereitung

Schoko-Haselnuss-Biskuit

3 Eier (M)

70 g Zucker

3 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

50 g Mehl

10 g Kakaopulver

1 TL Backpulver

30 g gemahlene Haselnüsse

Puddingcreme

450 ml Milch

1 Päckchen Puddingpulver Vanille

2 EL Zucker

Belag

500 g Erdbeeren

1 Päckchen Tortenguss

Biskuitteig:

Ganze Eier, Zucker, Salz und Wasser 10 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen, sieben und vorsichtig unterheben,

Danach 30 g gemahlene Haselnüsse unterheben.

Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form lösen.

Vanillepudding

6 EL Milch mit Vanillepudding-Pulver und 2 EL Zucker glatt rühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und die Vanillepuddingmasse kräftig einrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Den Pudding noch einmal auf den Herd stellen und unter rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Erdbeerbelag:

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Grün befreien und halbieren.

Den kalten Pudding noch einmal kräftig durchrühren, anschließend auf dem Biskuit verteilen. Danach werden die Erdbeeren auf dem Pudding rundherum verteilt

Zum Schluss Tortenguss zubereiten auf den Erdbeeren verteilen und fest werden lassen.

Frankfurter Kranz



Zutaten & Zubereitung

Teig

7 Eier (M)

280 g Zucker

210 g Mehl

Buttercreme

1 Päckchen San Apart

200 ml Wasser

1 Ei

250 g weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

Zum Verzieren

125 g Krokant (alternativ gemahlene Haselnüsse)

16 Belegkirschen

Etwa 6 EL Johannisbeergelee

Die Eier zusammen mit dem Zucker aufschlagen und circa 10 Minuten rühren. Das Mehl in die Eier-Zuckermischung sieben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine Frankfurter Kranz Form geben und im vorgeheizten Backofen (200°C, Ober-/Unterhitze) circa 30-35 Minuten backen.

Noch 10 Minuten in der Form lassen, dann den Kuchen stürzen und auskühlen lassen.

San Apart mit Vanillezucker und Wasser verrühren. Das Ei zufügen und alles gut weiterrühren. Zum Schluss die sehr weiche Butter zugeben und alles 6-7 Minuten cremig rühren.

Den ausgekühlten Kranz einmal in der Mitte waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit Gelee bestreichen und die Hälfte der Buttercreme darauf geben. Das obere Kuchenteil auch an der Schnittstelle mit Geleebestreichen und auf die Buttercreme setzen.

1 - 2 EL der Buttercreme aufbewahren. Mit dem Rest den Kuchen rundherum bestreichen.

Den Kranz mit Krokant oder gemahlene Haselnüssen bestreuen, sodass er überall gut bedeckt ist. Die übrig gebliebene Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und 16 Tupfer auf den Kranz spritzen. Auf jeden Buttercreme-Tupfer eine Belegkirsche setzen. Den Kranz ein paar Stunden kühlen, bis die Creme schön fest ist.

Zutaten

Teig

Grundrezept Kokos-Biskuit (Seite 7)

Kokoscreme

60 g Kokosraspeln

3 EL Zucker

3 EL Kokosmilch

Sahnefüllung

500 ml Sahne

1 Päckchen Gellierfix (2 Beutel)

60 g Puderzucker

80 g Kokosraspeln

Zum Verzieren

150 g weiße Schokolade

40 g Butter

Kokosraspeln

Kokos-sahnerolle

Zubereitung

Zur Vorbereitung:

200 g Kokosraspeln (entspricht einer Packung) in einer Pfanne ohne Fett auf dem Herd bei kleiner Hitze goldbraun rösten (nicht zu dunkel, die Herdplatte auf der kleinsten Stufe erhitzen), anschließend abkühlen lassen

Kokoscreme:

60 g der gerösteten Kokosraspeln mit 3 EL Zucker mischen und im Mixer zu einer cremigen Masse verrühren. Anschließend 3 EL Kokosmilch zufügen und durchmischen, bis es eine musartige Konsistenz hat, die sich gut verstreichen lässt.

Biskuitteig:

Ganze Eier, Zucker, Salz und Wasser 10 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Mehl sieben und zusammen mit dem Backpulver unterheben, danach 60 g geröstete Kokosraspel unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 8-10 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen sofort auf ein frisches Backpapier stürzen, das alte Backpapier vorsichtig entfernen.

Die längere Seite mit dem frischen Backpapier aufrollen und zusammengerollt auskühlen lassen.

Sahne-Kokos-Mischung:

Währenddessen Sahne mit Gellierfix kurz aufschlagen, dann Puderzucker dazugeben und weiter steif schlagen. Steif geschlagene Sahne mit 80 g gerösteten Kokosraspel mischen.

Teigrolle aufrollen. Mit Kokosmilch einpinseln, kurz einziehen lassen und danach die Kokoscreme dünn auf den Biskuit streichen. Die Kokossahne nun auf die Kokoscreme streichen und dann den Biskuit wieder einrollen. Keine Sorge, wenn die Enden nicht so schön aussehen, die werden später noch abgeschnitten.

Schokoguss:

150 g weiße Schokolade mit 40 g Butter schmelzen, (Masse bitte immer rühren) etwas abkühlen lassen und auf die Rollade streichen. Mit etwas Kokosraspeln verzieren. Ein paar Stunden kühlen, am besten über Nacht, da der Kuchen besonders gut schmeckt, wenn er ein bisschen durchgezogen ist. Vor dem Servieren können die Enden noch schön abgeschnitten werden.



Schokospplit-Rolle

Zutaten

Teig

100 g Zucker

5 Eier (M)

100 g Mehl

2 EL Speisestärke

4 EL Kakaopulver

1 TL Zitronensaft

Sahnefüllung

1 Packung Gellierfix (2Beutel)

1 Mango

250 g Mascarpone

60 g Zucker

4 EL Zitronensaft

400 g Sahne

Zum Verzieren

150 g Kuvertüre

Zubereitung

Biskuit

Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit dem Zucker cremig rühren. Eiweiße zusammen mit dem Zitronensaft steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Masse heben.

Mehl, Stärke und Kakaopulver verrühren, und sieben, dann vorsichtig unter die Eimasse heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verstreichen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens (200°C, Umluft) etwa 8-12 Minuten backen. Die Backzeit richtet sich stark nach den Backeigenschaften des Backofens, deshalb ist es sinnvoll, hier ein Auge drauf zu haben.

Ein Geschirrtuch dünn mit Zucker bestreuen. Den Biskuit mit der Teigfläche auf das Geschirrtuch stürzen. Die Backpapiereite mit kaltem Wasser bestreichen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuit zusammen mit dem Tuch einrollen und gut abkühlen lassen.

Füllung

Mango schälen und klein schneiden. Dann Mascarpone zusammen mit dem Zitronensaft verrühren. Während man die Sahne steif schlägt, eine Packung (2 Beutel) Gellier-Fix einrieseln lassen. Erst, wenn das Gellierfix in der Sahne ist und diese anfängt fest zu werden, den Zucker einrieseln lassen. Sobald die Sahne fest ist, diese zusammen mit der Mascarpone verrühren.

Den Biskuit entrollen und etwa 3/4 der Mascarpone-Creme gleichmäßig darauf verstreichen. Die Mangostückchen daraufgeben und dann den Teig wieder einrollen. Die Rolle 1 Stunde kalt stellen.

Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen, dünn auf ein Backpapier streichen und fest werden lassen, am besten sehr kalt stellen.

Die Rolle nun rundherum mit der Mascarpone-Creme bestreichen. Die Schokolade vom Backpapier lösen und in kleine Stücke brechen. Die kleinen Schokostückchen mosaikartig auf dem Kuchen verteilen und leicht in die Mascarpone-Creme drücken, damit sie nicht abfallen.



Haselnuss-Rolle

Zutaten

Teig

Grundrezept Haselnuss-Biskuit
(Seite 6)

Sahnefüllung

500 ml Sahne

1 Päckchen Gelierfix (2 Beutel)

60 g Puderzucker

80 g Haselnüsse

Zum Verzieren

100 g Schokolade

40 g Butter

1 TL Sahne

Etwas gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

Zur Vorbereitung:

200 g ganze Haselnüsse (entspricht einer Packung, wird jedoch nicht ganz benötigt) im Backofen auf 200 Grad ca. 8-10 Min. rösten (nicht zu dunkel).

Abkühlen lassen und die Schale entfernen (in einem Geschirrtuch gegeneinander reiben), anschließend die gerösteten und enthäuteten Nüsse mahlen. Wem das zu aufwendig ist, kann natürlich gemahlene Haselnüsse kaufen, mit dieser vorgerösteten Methode wird der Teig jedoch sehr aromatisch und die Wohnung duftet herrlich nach Nüssen.

Biskuitteig:

Ganze Eier, Zucker, Salz und Wasser 10 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, sieben und unterheben, danach 60 g gemahlene Haselnüsse ebenfalls unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 8-10 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen sofort auf ein frisches Backpapier oder ein gezuckertes Geschirrtuch stürzen und das „alte“ Backpapier entfernen und die längere Seite mit dem frischen Backpapier aufrollen und kurz zusammengerollt auskühlen lassen.

Sahne-Nuss-Mischung:

Währenddessen Sahne mit Gelierfix (Achtung: immer zuerst Gelierfix und danach erst den Zucker einrühren!) kurz aufschlagen, dann Puderzucker dazugeben und weiter steif schlagen. Steif geschlagene Sahne mit 80 g Haselnüssen mischen.

Rolle wieder aufrollen. 1/4 Tasse Wasser mit 1 EL Zucker mischen und auf die erkaltete Rollade streichen (wer möchte kann auch Nusslikör oder Kaffee nehmen). Danach auch die Sahne-Nuss-Mischung auf den Biskuit streichen und nochmals aufrollen.

Schokoguss:

100 g Schokolade mit 40 g Butter und 1 TL Sahne schmelzen, (Masse bitte immer rühren) etwas abkühlen lassen und auf die Rollade streichen. Mit etwas gemahlene Haselnüssen verzieren.

Zutaten

Teig

5 Eier

130 g Zucker

5 EL heißes Wasser

1 Prise Salz

90 g Mehl

10 g Kakaopulver

2 TL Backpulver

60 g Haselnüsse

Sahnefüllung

500 ml Sahne

1 Päckchen Gelierzucker (2 Beutel)

60 g Puderzucker

50 g Haselnüsse

375 g Himbeeren

Zum Verzieren

100 g Schokolade

40 g Butter

1 TL Sahne

Etwas gemahlene Haselnüsse



Himbeer-Nuss-Rolle

Zubereitung

Zur Vorbereitung:

200 g ganze Haselnüsse (entspricht einer Packung, wird jedoch nicht ganz benötigt) im Backofen auf 200 Grad ca. 8-10 Min. rösten (nicht zu dunkel).

Abkühlen lassen und die Schale entfernen (in einem Geschirrtuch gegeneinander reiben), anschließend die gerösteten und enthäuteten Nüsse mahlen. Wem das zu aufwendig ist, kann natürlich gemahlene Haselnüsse kaufen.

Biskuitteig:

Ganze Eier, Zucker, Salz und Wasser 10 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen.

Mehl sieben und zusammen mit dem Backpulver und Kakaopulver vorsichtig einrühren, danach 60 g gemahlene Haselnüsse unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 8-10 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort auf ein frisches Backpapier stürzen, altes Backpapier abziehen, die längere Seite mit dem frischen Backpapier aufrollen und kurz zusammengerollt auskühlen lassen.

Sahne-Nuss-Mischung:

Währenddessen Sahne mit Gelierfix (Achtung: immer zuerst Gelierfix und danach erst den Zucker einrühren!) kurz aufschlagen, dann Puderzucker dazugeben und weiter steif schlagen. Steif geschlagene Sahne mit 50 g Haselnüssen mischen.

Himbeeren waschen und trocken tupfen.

Rolle wieder aufrollen. 1/4 Tasse Wasser mit 1 EL Zucker mischen und auf die erkaltete Rollade streichen (wer möchte, kann auch Nusslikör oder Kaffee nehmen). Danach auch die Sahne-Nuss-Mischung auf den Biskuit streichen und die Früchte auf der Sahne verteilen. Den Teig mit der Füllung nun nochmals vorsichtig aufrollen. Damit es schöner aussieht, können die Enden abgeschnitten werden.

Schokoguss:

100 g Schokolade mit 40 g Butter und 1 TL Sahne schmelzen, (Masse bitte immer rühren) etwas abkühlen lassen und auf die Rollade streichen. Mit etwas gemahlene Haselnüssen verzieren.

Celebrations-Schnitten



Zutaten & Zubereitung

Teig

Grundrezept Schokobiskuit (Seite 5)

Sahnefüllung

400 g Sahne

250 g Marsriegel

2 Päckchen Sahnesteif

1 Päckchen Vanillezucker

Zum Verzieren

Celebrations oder andere
Minischokoriegel

Am Vorabend:

Die Sahne erhitzen, Marsriegel hineingeben und schmelzen. Die beiden Zutaten gut vermischen und über Nacht in den Kühlschrank stellen zum Auskühlen.

Biskuit: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz ein paar Minuten aufschlagen, dann 1 Stunde ruhen lassen und nochmals ein paar Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und in die Eimischung sieben. Vorsichtig mit einem Kochlöffel unterheben. Zum Schluss die Butter schmelzen und mit einrühren. Einen Backrahmen (Länge circa 24,5 x 24,5 cm) auf Backpapier stellen und die Masse einfüllen.

(Alternativ kann man auch eine Springform mit 26 cm Durchmesser nehmen). Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze circa 20-25 Minuten backen (bei der 26 cm Springform sind es eher 30-40 Minuten) - am besten mit einem Holzstäbchen Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und vollständig erkalten lassen.

Am nächsten Tag:

Den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

Sahnesteif mit Vanillezucker mischen, dann in die Sahne-Mars-Mischung einrieseln lassen und die Schokosahne steif schlagen.

Die Hälfte der Sahne auf einem der Tortenböden verstreichen. Den anderen Tortenboden darauf setzen und leicht andrücken.

Den Rest der Sahne auf den Rand und die Oberfläche des Kuchens gleichmäßig verstreichen. Den Kuchen mit Celebrations-Riegeln verzieren und in Würfel schneiden.

Den Kuchen ein paar Stunden kalt stellen, bis die Schokosahne fest geworden ist.



Alle Rezepte und noch viel mehr auf: omasrezeptewelt.de