



Bratapfel-Tiramisu Biskuitrolle

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
👉 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	120 g
Vanilleextrakt	2 TL
Salz	1 TL
Weizenmehl, Type 405	100 g
Äpfel, grün	400 g
Amaretto	2 EL
Cranberries, getrocknet	50 g
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
Mascarpone	500 g
Puderzucker	80 g
Zitronenpaste	1 TL
Schlagsahne	400 g
San-apart	9 TL
Kakaopulver	
Schokoladensterne	10 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Handrührgerät mit Schneebesen, Backrahmen 20 x 30 cm

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.

2. Biskuitplatte

Verrühre die Eier mit 100 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt und 1 Prise Salz für etwa 10 Minuten weißcremig. Siebe 100 g Mehl dazu und hebe es vorsichtig unter.

Tipp: Anstelle des normalen Weizenmehls kannst du auch Backmehl verwenden.

Verteile den Biskuit im Backrahmen, streiche den Teig glatt und backe die Biskuitplatte für etwa 8 bis 9 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.

3. Bratapfelfüllung

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Lasse 2 EL 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.

4. Mascarponecreme

Verrühre Mascarpone, Puderzucker, 1 TL Vanilleextrakt und Zitronenpaste cremig. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

5. 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.

6. 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!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	443 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	24 g