

Glühwein-Bisquitrolle aus dem Thermomix



© Glühwein-Bisquitrolle - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



mittel



14 Stücke

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Für den Bisquit: | |
| <input type="checkbox"/> | 4 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Eigelb |
| <input type="checkbox"/> | 80 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | 80 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 15 g | Backkakao |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Backpulver |
| <input type="checkbox"/> | 5 g | Lebkuchengewürz |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | Für die Füllung: | |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Glas Kirschen (350 g Abtropfgewicht) |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | Rotwein |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Beutel Glühweingewürz |
| <input type="checkbox"/> | 15 g | Speisestärke |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | eiskalte Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Joghurt |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Quark (z.B. Cremiger Quark von Berchtesgadener Land) |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Puderzucker |
| <input type="checkbox"/> | | abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange |
| <input type="checkbox"/> | 5 | Blatt Gelatine |
| <input type="checkbox"/> | | Backkakao zum Bestäuben |

Zubereitung

1. Für den Biskuit Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Backblech (ca. 40 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. Eier, Eigelb, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 6 Min./60 °C/Stufe 4 schlagen, danach 6 Min./Stufe 4 weiter schlagen. Mehl, Kakao, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz mischen, mit einem Esslöffel über die Masse im Mixtopf stäuben und 4 Sek./Stufe 3 mit Schmetterling unterrühren. Nicht länger rühren, sonst verliert die Masse Luft! Masse auf das Blech geben und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 10 Min. backen. Während der Biskuit im Ofen ist, ein sauberes Geschirrtuch mit warmem Wasser anfeuchten, auswringen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Fertigen Biskuit sofort auf das Tuch stürzen. Backpapier abziehen. Biskuitplatte samt Tuch einrollen, auskühlen lassen. Schmetterling aus dem Mixtopf nehmen, Mixtopf spülen.
2. Für die Füllung Kirschen abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen. **150 g** Kirschflüssigkeit, Wein, Zucker und Glühweinbeutel in den Mixtopf geben. Stärke mit **30 g** Kirschflüssigkeit glatt rühren, ebenfalls in den Mixtopf geben. Alles 9 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 3 kochen, so dass die Flüssigkeit andickt. Glühweinbeutel entfernen. Kirschen zugeben, weitere 2 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 kochen. Umfüllen, auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Mixtopf spülen.
3. Sahne in den eiskalt ausgespülten Mixtopf füllen und unter Sichtkontakt 10–20 Sek./Stufe 10 steif schlagen. Umfüllen, kühl stellen. Joghurt, [Quark](#), Puderzucker, Orangenschale und -saft in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren. Gelatine grob zerbröckelt dazu geben und 5 Min./60 °C/Stufe 4 auflösen. Creme 15–20 Min. kalt stellen, bis sie beginnt zu gelieren. Dann Sahne zugeben und mit dem Spatel unterheben.
4. Biskuit entrollen. Ca. 2/3 der Creme darauf geben und verstreichen, dabei an den Seiten und am oberen Ende etwas Rand frei lassen. Kirschen, bis auf ein paar zum Verziern, im unteren Drittel auf der Sahne verteilen. Biskuit durch Anheben des Tuches wieder aufrollen. Biskuitrolle mind. 3 Std. kalt stellen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, ebenfalls kalt stellen.
5. Glühweinrolle vor dem Servieren mit Kakao bestäuben. Creme als Tufts darauf spritzen und mit übrigen Kirschen verzieren.

Nährwertangaben

pro Stück ca. 195 kcal, 7 g E, 8 g F, 26 g KH