

Beeren-Biskuit-Rolle mit Puddingcreme & weißer Schoki



Nach meinem Urlaub und arbeitsamen Wochen gibt es nun endlich mal wieder was zu Naschen! In den letzten Wochen mochte ich den Ofen gar nicht anwerfen bei dem heißen Wetter. Heute ist es zwar auch wieder hochsommerlich, aber ich habe den Morgen genutzt und recht früh angefangen zu werkeln.

Nebenbei habe ich auch noch frische Stangenbohnen vom Markt zu [Omas herzhafter Bohnensuppe](#) verarbeitet. Die hatte ich nämlich viel zu lange nicht gekocht.

Die Biskuitrolle habe ich mit Vanillepudding-Quark-Creme gefüllt und sie noch mit fein gehackter weißer Schokolade und ein paar Spritzern Rum verfeinert. Denn wenn ich mal Torte esse, bin ich nicht so der Sahne-Fan, sondern mag dann Buttercreme lieber. Diese Creme mit Pudding und Quark ist eine leichtere und unkompliziertere Variante.



Beeren von guter Qualität sind ja mittlerweile ein kleines Luxusprodukt geworden. Ich habe sie gestern direkt bei unserem Bauern des Vertrauens auf [Billys Farm in March](#) bei Freiburg * gekauft. Generell versuche ich mittlerweile, so viel wie möglich direkt bei den Erzeugern zu kaufen. Zum einen, weil es dann einfach am frischsten und lokalsten ist und nicht von weit her kommt. Zum anderen, weil so kein Gewinn an Zwischenhändler geht, sondern das Geld direkt bei den Produzenten bleibt, was ich nur fair und richtig finde.

Auf jeden Fall schlemmen wir uns seit gestern durch Stachelbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren und natürlich wollte ich auch was Feines damit backen. Mir fiel auf, dass ich noch nie eine Biskuitrolle gebacken habe, also wurden die letzten 3 Eier zusammen mit den Sommerbeerchen heute in diese leckere Rolle gepackt.



Für 1 Biskuitrolle:

TEIG:

3 Eier

1 Prise Salz

800 g Zucker

60 g Dinkelmehl 630

30 g Stärke

CREME:

$\frac{1}{2}$ Tütchen Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

$\frac{1}{4}$ l Milch

150 g Quark

+

Ca. 250 g Beeren nach Wahl

(z.B. 50 g Himbeeren, 50 g Heidelbeeren, 150 g Johannisbeeren)

50 g fein gehackte weiße Schokolade

+

Puderzucker und weitere Beeren nach Belieben zur Dekoration

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

Das Eigelb mit 3 EL heißem Wasser und der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.

Den Eischnee über die Eigelbmasse geben, Mehl und Stärke darüber sieben und alles vorsichtig vermengen. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen und dann 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Pudding kochen und dann den Quark einrühren und alles abkühlen lassen.

Ein sauberes Küchenhandtuch nass machen, ausdrücken und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen und den fertigen Teig mit der Oberseite nach unten darauf stürzen. Das Backpapier abziehen und den Teig mitsamt Tuch einrollen und abkühlen lassen.

Sobald der Teig abgekühlt ist, aufrollen, die Creme und die Beeren darauf verteilen und die weiße Schokolade darüber streuen. Wer mag (und wenn keine Kinder mitessen) gibt ein paar Spritzer Rum darüber. Dann die Rolle wieder einrollen und eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren aus dem Tuch wickeln, auf eine Platte geben und mit Puderzucker und Beeren dekorieren.

Alternativ kann man auch die Schokolade in der Füllung weglassen und die Biskuitrolle außen mit geschmolzener weißer Schokolade überziehen oder verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Genießt den Sommer und ein gutes Stück Kuchen – oder Biskuitrolle! =)

Alles Liebe,

eure Judith

* *Unbezahlte Werbung*