

Joghurt-Apfel-Roulade

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Äpfel:

300 g Äpfel , gerüstet und in Schnitze geschnitten

Biskuitteig:

4 Eigelb
40 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Zimt
4 Stk. Eiweiss
100 g Zucker
100 g Mehl
30 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Füllung:

125 g Joghurt nature
30 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Calvados
3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
2 ½ dl Rahm , geschlagen

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Äpfel:

Die Äpfel zugedeckt unter mehrmaligem Umrühren dünsten. Vom Herd nehmen, in einem Sieb abtropfen und erkalten lassen.

2 Biskuitteig:

Für den Teig Eigelb mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mit dem Handmixer schaumig rühren. Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unterheben. Mehl mit Epifin vermischen, darüber sieben und einrühren. Die Masse auf das Backblech streichen.



Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 12 Minuten

Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen.

3 Füllung:

Für die Füllung Joghurt mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Calvados verrühren. Gelatine express unterrühren. Den geschlagenen Rahm unterheben. Die Masse auf das Biskuit streichen und mit Apfelschnitzen belegen. Kurz vor dem Stocken der Füllung das Ganze zur Roulade einrollen. Die Roulade **ca. 2 Stunden kalt stellen.**

4 Garnitur:

Die Roulade vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Biskuit vor dem Backen mit 2 Esslöffeln Mandelblättchen bestreuen.

