

Biskuitrolle mit Grapefruit Curd im Knuspermantel

Zutaten:

Für den Biskuitteig

- 90 g Butter
- 175 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver (oder Alternativprodukt)

Für die Füllung

- 200 g Sahne
- 1 Prise Zucker
- Grapefruit-Curd

Für den Belag

- 200 g Sahne
- 1 Prise Zucker
- Dinkelflocken
- Mandeln (gehobelt)

Anleitung:

- 1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.*
- 2. Butter zerlassen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen.*
- 3. Eiweiß steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen und sieben*
- 4. Mehl mit Backpulver im Wechsel mit dem Eisschnee unter die Eigelbmasse heben.*
- 5. Flüssige Butter mit etwas Masse verrühren, dann unter die übrige Masse heben.*
- 6. Biskuitteig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.*
- 7. Im Backofen ca. 12 Minuten backen.*
- 8. Biskuitplatte herausnehmen, auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und das Papier abziehen. Zur Rolle einrollen und im eingerollten Zustand auskühlen lassen.*
- 9. Sahne mit einer Prise Zucker steif schlagen.*
- 10. Nach dem Auskühlen die Rolle wieder vorsichtig entrollen und anschließend mit dem Grapefruit-Curd und der Sahne bestreichen. (Am Rand etwa 2 cm frei lassen.)*
- 11. Danach die Rolle wieder vorsichtig aufrollen.*
- 12. Die äußere Rolle ebenfalls mit Sahne bestreichen und mit Dinkelflocken und Mandeln bestreuen. Die*

*Biskuitrolle entweder direkt servieren oder im
Kühlschrank aufbewahren.*

