



Biskuitrolle mit Krokant-Sahne

Zutaten

- 30 g Butter
- 225 g Zucker
- 100 g Mandeln, gehackt
- 3 Ei(er)
- 5 EL Wasser
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Large Vanillinzucker
- 2 Large Sahnesteif
- 350 g NESCAFÉ Cappuccino International Choco
- 460 g Birnen a.d. Dose
- etwas Salz
- etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Butter heiß werden lassen. 45g Zucker zugeben und solange rühren, bis der Zucker geschmolzen ist.
2. Mandeln zugeben und unter Rühren goldgelb karamellisieren. Auf einen kalten Teller geben und erkalten lassen.
3. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Eier trennen. Das Eiweiß mit Wasser und Salz steif schlagen. 150g Zucker zugeben und cremig rühren. Eigelb zugeben und kurz unterrühren.
5. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Masse heben. Auf das Backblech streichen und im Backofen ca. 8-10 Min. backen.
6. Ein Geschirrtuch mit 30g Zucker bestreuen. Den Biskuit mit einem Messer am Blechrand lösen, auf das gezuckerte Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und das Backblech wieder darauf geben. Ein feuchtes Tuch darauf legen und ca. 15 Min. auskühlen lassen.
7. Inzwischen die Füllung zubereiten: Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Nescafé Choco Cappuccino unterrühren. 3/4 des Krokantes zugeben und mischen. Den Biskuit damit bestreichen und aufrollen. Im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und in Scheiben schneiden.
8. Birnen abtropfen lassen. Birnen in Spalten schneiden. Mit den Biskuitscheiben auf Tellern anrichten und dem restlichen Krokant bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	59 g
Energie	468 kcal
Fett	22 g
Protein	8 g

🕒 70 Minuten
⊕ 12 Portionen