



# BISKUITROULADE MIT APFELFÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Verfärbungen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



mittel

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### BISKUITBODEN FÜR ROULADEN UND SCHNITTEN HELL

<b>6</b>	Eiweiss
<b>130 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>6</b>	Eigelb
<b>120 g</b>	Weissmehl, glatt

### FÜR DIE APFELFÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>50 g</b>	Zucker
<b>50 ml</b>	Zitronensaft
<b>200 g</b>	Äpfel, gerieben
	Puderzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm dick).
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Für die Apfelfüllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Zitronensaft und geriebenen Apfel dazugeben, gut vermischen und kühlen.
7. Füllung nochmals glatt rühren und auf dem Biskuit verteilen. Biskuit mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Mindestens 4 Stunden kühlen.
8. Vor dem Servieren die Enden der Roulade schräg anschneiden und mit Puderzucker bestreuen.