



BLUMENROULADE (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Ei(er)
150 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
1 TL	Vanillezucker
150 g	Weissmehl
0.5 TL	Backpulver
1 TL	Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
50 g	Zucker
250 g	Vollrahm
200 g	Früchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Kirschen etc.)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Ein Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und mit Zucker bestreuen.
2. Für den Biskuit: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Eier in den Mixtopf geben und 4 Min./37°C/Stufe 3 rühren. Zucker, Salz und Vanillezucker dazugeben und ohne Messbecher 10 Min./Stufe 3 aufschlagen. Mehl und Backpulver dazugeben und 6 Sek./Stufe 3 unterheben. Rühraufsatz entfernen.
3. 3 EL der Masse entnehmen und in einer kleinen Schüssel mit dem Kakaopulver verrühren. Masse in einen kleinen Spritzbeutel füllen und kleine Blumen auf das Backpapier aufspritzen.
4. Backblech in den vorgeheizten Backofen geben und das Blumenmuster 2 Minuten vorbacken.
5. Restlichen Biskuitteig auf dem Muster verteilen, glatt streichen und ca. 10 Minuten (190 °C) goldgelb backen.
6. Biskuit auf das bezuckerte Backpapier stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuit umdrehen und mithilfe des Backpapiers vorsichtig aufrollen und auskühlen lassen.
7. Für die Füllung: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Ungekühltes QimiQ Classic und Zucker in den Mixtopf geben und 25 Sek./Stufe 3,5 glatt rühren. Schlagobers dazugeben und 2:40 Min./Stufe 3,5 aufschlagen. Masse umfüllen und Früchte vorsichtig unterheben.
8. Biskuit vorsichtig ausrollen und mit Füllung bestreichen. Vorsichtig wieder einrollen und mindestens 4 Stunden kühlen.