

Biskuitrolle mit Birnen und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Biskuit-Teig:

- 80 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 1/2 TL Backpulver
- 4 Eier
- 1 Eigelb

Füllung:

- 400 g Schlagsahne (muss kalt sein)
- 70 g Puderzucker
- 4 Blatt Gelatine (Qualität Gold extra)
- 1 Dose Williams-Christ-Birnen

Überzug:

- 300 ml kalten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg (70 g) Cremepulver
- 1 Pkg (24 g) Dessert-Soßenpulver
- 3 Blatt Gelatine (Qualität Gold extra)

Verzierung:

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zum Backen:

- Backpapier
- etwas Fett für das Backblech

Zubereitung

Vorbereitung:

Backblech einfetten und das Backpapier auf das Backblech legen. Vorne an der offenen Seite das Backpapier hochknicken, dass ein Rand entsteht. Dann den Backofen (Ober- und Unterhitze) auf 200°C vorheizen

Füllung:

2 halbe Birnen in kleine Würfel schneiden. Sahne fast steif schlagen, Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen, etwa 8 EL Birnensaft dazugeben, mit einem Schneebesen verrühren und dann gleich unter die nicht ganz steifgeschlagene Sahne rühren und die Sahne dann komplett steif schlagen und die Birnenwürfel leicht unterheben.

Biskuit-Teig:

Zuerst das Eigelb zusammen mit den Eiern schaumig schlagen (ca. 1 Min. auf höchster Stufe), dann Zucker und Vanillinzucker mischen und während des Rührens dazugeben und 3 Min. weiter mixen. Danach Mehl und Backpulver mischen und ca. 1 Min. auf niedriger Stufe langsam unterrühren. Den Teig dann gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen.



[Link zum Rezept: Biskuitrolle mit Birnen und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Biskuitrolle mit Birnen und Verpoorten Original Eierlikör

Im vorgeheizten Backofen (200°C) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Die Biskuitplatte nach dem Backen umgehend auf ein mit Zucker bestreutes, sauberes Geschirrtuch stürzen und vorsichtig das Backpapier vom Biskuitteig abziehen. Die noch heiße Teigplatte nach dem Stürzen (mithilfe des Geschirrtuchs) auf der längeren Seite aufrollen und vollständig auskühlen lassen. Dann wieder auseinanderrollen, mit der Sahnemasse bestreichen und wieder zusammenrollen und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Überzug:

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Cremepulver und dem Soßenpulver zuerst auf niedriger Stufe mit dem elektrischen Handrührgerät verrühren, dann auf höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen, dann die aufgelöste Gelatine untermischen und 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Verzierung:

Williams-Christ-Birnen aus der Dose sehr gut abtropfen lassen, in Spalten schneiden und auf der Biskuitrolle verteilen.

4 x 25 g Zartbitter-Kuvertüre-Stücke im Gefrierbeutel (in eine Ecke legen) im warmen Wasserbad schmelzen, kleine Ecke abschneiden und die Rolle verzieren

Schmeckt sehr lecker, guten Appetit!

Leser-Tipp

Wenn noch geschmolzene Kuvertüre übrig ist, kann man damit Buchstaben gestalten.

[Link zum Rezept: Biskuitrolle mit Birnen und Verpoorten Original Eierlikör](#)