

Biskuitrollade mit Schokoladenfüllung

Eine Biskuitroulade sieht oft komplizierter aus, als sie tatsächlich ist. Viele haben Respekt davor, weil sie befürchten, dass der Biskuit beim Rollen bricht oder sich nicht schön rund formen lässt.

Dabei kommt es eigentlich auf ein paar wenige Dinge an: Die Eier müssen schön luftig aufgeschlagen werden, das Mehl darf nicht hineingerührt werden, sondern wird vorsichtig untergehoben – und der Biskuit darf vor allem nicht zu lange backen.

Dieses Biskuitrezept ist mein Grundrezept für eine wunderbar luftige, elastische Roulade. Diesmal bekommt sie eine herrlich schokoladige Füllung aus Zartbitterschokolade und Sahne. Aber natürlich könnt ihr die Roulade genauso gut mit Marmelade, Sahne und Früchten oder ganz nach eurem Geschmack füllen.

Zutaten

Für den Biskuit

- 5 mittelgroße Eier
- 130 g Zucker
- 150 g Weizenmehl W 480 glatt (Harina 0000) – für einen besonders fluffigen Biskuit können bis zu 75 g des Mehls durch Speisestärke ersetzt werden
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Zitronenabrieb oder Vanille, nach Belieben
- 2 EL Zucker zum Bestreuen des Geschirrtuchs

Für die Schokoladen-Sahne-Füllung

- 100 g Zartbitterschokolade
- 300 g Schlagsahne
- 1 EL Kakao zum Bestäuben
- 2 EL Zartbitterschokolade, geraspelt, nach Belieben zum Bestreuen

Zubereitung

Der Biskuit

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit 2 EL Zucker bestreuen.
3. Die Eier trennen. Das Eiweiß in eine saubere, fettfreie Schüssel geben und zu einem festen, glänzenden Schnee aufschlagen. Dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen.
4. Anschließend die Eigelbe kurz unter den Eischnee rühren. Nur so lange, bis sie sich mit der Masse verbunden haben.
5. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und über die Eimasse sieben. Wenn ihr die fluffigere Variante mit Speisestärke backen möchtet, 75 g Mehl durch 75 g Speisestärke ersetzen und beides gemeinsam mit dem Backpulver sieben.
6. Die Mehlmischung vorsichtig mit einem Schneebesen oder Teigspatel unterheben. Nicht kräftig rühren – die Luft, die wir gerade in die Eiermasse geschlagen haben, soll möglichst erhalten bleiben.
7. Den Biskuitteig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen. Er sollte ungefähr 30 × 40 cm groß und möglichst gleichmäßig dick sein.
8. Den Biskuit sofort auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 8–11 Minuten backen.
9. Der Biskuit ist fertig, wenn er goldgelb ist und bei leichtem Fingerdruck wieder zurückfedert.
10. Nicht zu lange backen! Ein zu trockener Biskuit lässt sich später wesentlich schlechter rollen und kann leichter brechen.

Sofort rollen

1. Den heißen Biskuit direkt nach dem Backen auf das vorbereitete, mit Zucker bestreute Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen.
2. Nun den Biskuit mithilfe des Geschirrtuchs von der kurzen Seite her eng aufrollen.
3. So gerollt vollständig auskühlen lassen.
4. Der warme Biskuit gewöhnt sich dadurch bereits an seine spätere Form. Wenn er ausgekühlt ist, lässt er sich wieder vorsichtig aufrollen und füllen, ohne dabei zu brechen.

Die Schokoladen-Sahne-Füllung

1. Die Zartbitterschokolade klein hacken.
2. Die Schlagsahne erhitzen, aber nicht sprudelnd kochen lassen. Die heiße Sahne über die gehackte Schokolade gießen und kurz stehen lassen.
3. Anschließend alles glatt verrühren, bis eine glänzende Schokoladencreme entstanden ist.
4. Die Schokoladen-Sahne vollständig abkühlen lassen und anschließend gut durchkühlen. Danach aufschlagen, bis eine luftige, streichfähige Creme entsteht.

Die Roulade füllen

1. Den ausgekühlten Biskuit vorsichtig wieder aufrollen.
2. Die Schokoladen-Sahne gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen. Dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen.
3. Wer möchte, kann auf der Seite, von der aus die Roulade aufgerollt wird, etwas mehr Creme auftragen. So entsteht ein kleiner Creme-Hügel, auf den zusätzlich geraspelte Schokolade oder auch Obst gelegt werden kann.
4. Die Roulade mithilfe des Geschirrtuchs vorsichtig und möglichst eng wieder aufrollen. Nicht zu stark drücken, damit die Füllung nicht an den Seiten herausquillt.

5. Die fertige Roulade vorsichtig in Form bringen und anschließend etwas kalt stellen, damit die Füllung schön fest wird.
6. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und nach Belieben mit geraspelter Zartbitterschokolade bestreuen.

TIPPS UND VARIANTEN

Eier trennen oder nicht?
Für diese Roulade schlage ich die Eier getrennt auf. Das ist nicht zwingend notwendig – auch ganze Eier lassen sich mit dem Zucker sehr luftig aufschlagen. Die getrennte Methode ist für mich aber die klassische Variante und ergibt einen wunderbar luftigen und elastischen Biskuit.

Die Füllung darf variieren
Eine Biskuitroulade lässt sich wunderbar immer wieder neu erfinden. Statt der Schokoladen-Sahne könnt ihr sie zum Beispiel füllen mit Marillenmarmelade, Erdbeermarmelade, Himbeermarmelade, geschlagener Sahne und frischem Obst oder einer Kombination aus Creme und Früchten. Besonders schön sind Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren oder Pfirsiche. Auch etwas Zitronenabrieb oder ein Spritzer Zitronensaft passt wunderbar zu einer fruchtigen Füllung.

Nicht zu lange backen
Das ist einer der wichtigsten Punkte bei einer Biskuitroulade. Der Biskuit soll gerade durchgebacken, aber noch weich und elastisch sein. Sobald er bei leichtem Fingerdruck zurückfedert, ist er fertig.

Sofort rollen
Der Biskuit sollte direkt nach dem Backen gestürzt und aufgerollt werden. So behält er seine Elastizität und gewöhnt sich an die runde Form.

Beim Füllen einen Rand lassen
Die Füllung nicht ganz bis an die Ränder streichen. Beim Aufrollen wird sie ohnehin etwas nach außen gedrückt. Wer auf der Seite, von der aus aufgerollt wird, etwas mehr Füllung aufträgt, kann dort einen kleinen Creme-Hügel bilden. Darauf kann nach Belieben zusätzlich Obst verteilt werden.

Und keine Angst vor dem Rollen!
Mit dem Geschirrtuch lässt sich die Roulade viel leichter aufrollen. Anschließend kann man sie mit den Händen noch einmal vorsichtig in Form bringen. Sie muss übrigens nicht aussehen wie aus der Konditorei. Eine selbstgemachte Biskuitroulade darf ruhig ein kleines bisschen Persönlichkeit haben.