Weihnachtliche Bratapfel Biskuitrolle

4.55 from 57 votes

Was passt besser zu Weihnachten als Äpfel, Zimt und Nüsse? Meine leckere Antwort: Alles in einem! Besonders lecker wird die Kombination als weihnachtliche Bratapfel Biskuitrolle in der sich die fruchtig-nussige Füllung zwischen eine samtige Creme und fluffigen Biskuit schmiegt.

Backzeit
12 Min.

Gericht: Dessert Autor: Madame Dessert

Zutaten

Biskuitteig

- 4 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 115 g Zucker
- 80 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1-2 TL Lebkuchengewürz

Bratapfel-Füllung

- 400 g Äpfel (ca. 3 mittelgroße Äpfel) geschält, klein gewürfelt
- 30 g gehackte Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse
- 85 g Zucker
- 50 ml Apfelsaft
- 1 EL Butter
- 1 TL Zimt
- etwas gemahlene Vanille oder Vanileextrakt
- 40 g 40 g Rosinen optional

Mascarpone Creme

- 250 g Sahne
- 250 g Mascarpone
- 70 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft optional
- Außerdem: Zimt zum Bestäuben der fertigen Biskuitrolle

Arbeitsschritte

Biskuit

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eier aufschlagen und zusammen mit einer Prise Salz für 3 bis 4 Minuten sehr cremig aufschlagen. Währenddessen den Zucker langsam einrieseln lassen.
3. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermengen. In zwei Etappen über die Eimasse sieben und unterheben, bis alles gerade so miteinander vermischt ist. Den Teig nun auf das

vorbereitete Backblech geben, etwas glatt streichen und auf der mittleren Schiene für etwa 12 Minuten hellbraun backen.
4. Den fertigen Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf die saubere, mit einem Bogen Backpapier ausgelegte Arbeitsfläche stürzen.

Bratapfel-Füllung

1. Äpfel schälen, entkernen und anschließend in ca. 5x5mm große Würfelchen schneiden. Apfelwürfel mit etwas Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.
2. Nüsse nach Wahl in einer kleinen beschichteten leicht anrösten. Anschließend leicht abkühlen lassen.
3. Zucker zusammen mit dem Apfelsaft in eine beschichtete Pfanne geben und solange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Butter unterrühren. Mit Zimt und Vanille würzen. Apfelwürfel und optional die Rosinen dazugeben.
4. Bratapfelmasse nun für ca. 10 bis 20 Minuten einköcheln, bis der Saft leicht eingedickt ist und die Äpfel die für dich perfekte Konsistenz erreicht haben. Zuletzt die gerösteten Nüsse dazugeben und abkühlen lassen.

Mascarpone Creme

1. Sahne steifschlagen. Puderzucker und Mascarpone miteinander verrühren. Aufgeschlagene Sahne in die Mascarponecreme rühren, bis eine schöne, glatte Masse entsteht. Optional kannst du die Creme auch mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Bratapfel Biskuitrolle zusammensetzen

1. Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen und die Außenkanten des Bodens mit einem scharfen Messer begradigen. Anschließend gleichmäßig mit der Mascarpone-Creme einstreichen.
2. Abgekühlte Bratapfelmasse auf der Creme verteilen, dabei an einer der langen Seiten etwa 2 bis 3cm zum Rand hin aussparen. Biskuit von der anderen langen Seite her eng aufrollen.

   Die fertige Biskuitrolle rundherum mit dem Backpapier ein und für ca. 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme anziehen kann.
3. Vor dem Servieren die Biskuitrolle mit Bratapfel-Füllung mit Creme-Tupfen garnieren oder mit etwas Zimt bestäuben. Für eine schöne Optik eventuell die Enden abschneiden.

Weihnachtliche Bratapfel Biskuitrolle https://madamedessert.de/weihnachtliche-bratapfel-biskuitrolle/