Zimt-Biskuitrolle mit Pflaumen



Biskuitrolle mit karamellisierten Pflaumen

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN FÜR DEN BISKUIT

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 140 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 80 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

FÜR DIE PFLAUMEN

800 g Pflaumen
1 EL Speisestärke
100 g Zucker
Abrieb 1 Bio-Zitrone
Mark 1 Vanilleschote

FÜR DIE FÜLLUNG

700 g Schlagsahne
2 P. Vanille-Zucker
7 TL SanApart (oder 1 P. Sofort-Gelatine)

AUSSERDEM

50 g Haselnuss-Krokant

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf Umluft 180 °C vorheizen.
2. 1 Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier belegen.
3. Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen, dabei den Zucker und den Zimt einrieseln lassen und noch etwas weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Danach die Eigelbe unterrühren.
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben – nicht rühren!
5. Den Teig auf das Backblech geben und glattstreichen und für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
6. Nach der Backzeit das Blech auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und von der langen Seite her mit dem Handtuchtuch aufrollen und so auskühlen lassen.

7. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, entkernen und vierteln. Pflaumenstücke in einer fettfreien Pfanne anschmoren. Stärke und Zucker mischen und zu den Pflaumen geben, unterrühren und den Zucker karamellisieren lassen. Vanille und Zitronenabrieb einrühren und einige Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Dann die Pflaumen in ein Sieb geben, dabei den Sud auffangen und alles abkühlen lassen.
8. Für die Füllung Sahne steifschlagen, Vanillezucker und SanApart (oder Sofort-Gelatine) einrieseln lassen.
9. Die Biskuitrolle ausrollen und mit einem Pinsel den Sud darauf verteilen. 2/3 der Sahne darauf verteilen und glattstreichen.
10. Bis auf einige Stücke für die Deko alle Pflaumen auf der Sahne verteilen. Haselnuss-Krokant darüber streuen (auch davon etwas für die Deko übrig lassen!) und die Rolle wieder einrollen.
11. Mit der restlichen Sahne die Rolle rundherum bestreichen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
12. Kurz vor dem Servieren die Rolle mit den restlichen Pflaumenstücken belegen und mit Haselnuss-Krokant bestreuen.