Rhabarber-Biskuitrolle mit Krokant



Diese Biskuitrolle hat es in sich...Rhabarber-Kompott, fein gehackter Krokant, Mascarpone-Creme mit Marzipan und Amaretto....lecker!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Krokant

- 130 g Zucker
- 3 EL Wasser
- 150 g Walnusskerne

Für den Biskuit

- 6 Eier, Gr. M
- 1 Prise Salz
- 125 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung

- 350 g Rhabarber
- 3 Blatt Gelatine
- 1 EL brauner Zucker
- 250 ml Rhabarber-Nektar
- 1 P. Puddingpulver, Vanille
- 80 g Zucker
- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 4 EL Amaretto
- 250 g Mascarpone
- 2 TL San Apart
- 500 g Sahne

Außerdem

- Zucker zum Bestreuen des Geschirrtuchs

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech (30x 40 cm) mit Backpapier belegen.
3. Die Walnüsse hacken. Für den Krokant Zucker und Wasser in einer Pfanne karamellisieren. Wenn die Masse goldgelb wird, die Walnüsse dazugeben und gut

verrühren. Zum Abkühlen auf einem Stück Backpapier verteilen. Anschließend die Hälfte mittelfein, die andere Hälfte Grob hacken und beides zur Seite stellen.

4. Für den Biskuitboden die Eier trennen. Eiweiß mit Salz streif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und solange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nun die Eigelbe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Den fein gehackten Walnuss-Karamell dazugeben und alles vorsichtig unterheben.
5. Den Teig auf das Backblech geben, gleichmäßig verteilen und glattstreichen. Für 15-18 Minuten backen.
6. Inzwischen ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit etwas Zucker bestreuen.
7. Nach der Backzeit das Blech auf das Geschirrtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Im Tuch liegend völlig abkühlen lassen.
8. Für die Füllung die Gelatine-Blätter für in kaltes Wasser legen.
9. Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. 1/3 der Stücke mit dem braunen Zucker in einer separaten Schale mischen und stehenlassen.
10. Der restliche Rhabarber wird für das Kompott benötigt. Dazu werden zuerst das Puddingpulver und der Zucker mit 4 Esslöffel Rhabarber-Nektar glattgerührt. Den restlichen Nektar in einem kleinen Topf aufkochen und den Rhabarber hinzugeben und gut 3 Minuten dünsten lassen. Nun das angerührte Puddingpulver dazugeben und unter vorsichtigem Rühren aufkochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Kompott 5-7 Minuten abkühlen lassen. Erst dann die ausgedrückte Gelatine einrühren.
11. Den Biskuitboden ausrollen, das Kompott darauf verstreichen und abkühlen lassen.
12. Den restlichen Rhabarber für 3 Minuten in einem kleinen Topf dünsten, anschließend auf ein Sieb geben und abkühlen lassen.
13. Das Marzipan in kleine Stücke teilen, in einen kleinen Topf geben und zusammen mit dem Amaretto erwärmen. Sobald sich alles zu einer glatten Masse verrühren lässt, vom Herd nehmen. Die Marzipanmasse mit Mascarpone verrühren. Die Sahne steifschlagen, dabei San Apart einrieseln lassen. Die Sahne unter die Mascarpone-Creme heben.
14. Die Hälfte der Creme auf dem Kompott verstreichen. Die Rhabarber-Stücke darauf verteilen und den Biskuit wieder aufrollen. Die Rolle mit der restlichen Creme

bestreichen und mit den groben Krokant-Streuseln bedecken.