



Bonne Maman®

## Schoko-Waldfrucht-Biskuitrolle

### Zutaten (ca. 12 Scheiben):

Für den Biskuit:

- 4 Eier (M)
- 1 Eigelb (M)
- 2 EL warmes Wasser
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 90 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 EL Kakao zum Backen

Außerdem:

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 250 ml Schlagsahne
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 1 Glas (370 g) Bonne Maman Waldfrucht-Konfitüre



### Zubereitung:

1. Eier, Eigelb, Wasser, Zucker und Vanillezucker dick schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und darüber sieben. Zügig unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig darauf geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 10 Minuten backen.
2. Blech aus dem Ofen nehmen. Von der Biskuitplatte zu scharf gebackene Ränder abschneiden. Biskuitplatte auf ein entsprechend großes Stück Backpapier stürzen. Oberes Backpapier abziehen und die Biskuitplatte von der Längsseite vorsichtig aufrollen. Auskühlen lassen.
3. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Schlagsahne mit Vanillemark steif schlagen. Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze auflösen. Zügig unter die Schlagsahne rühren. Kurz kühl stellen, bis die Sahne leicht zu gelieren beginnt.
4. Biskuitplatte vorsichtig auseinander rollen und zuerst mit Konfitüre, dann mit Schlagsahne bestreichen. Biskuit wieder aufrollen. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + Kühlzeit**