

KARAMELL-BISKUITROLLE MIT ERDNÜSSEN

ZUTATEN für 1 Roulade

4 Eier, getrennt

1 Prise Salz

120 g Staubzucker

60 g flüssige Butter

100 g Mehl, glatt, gesiebt



1 Rama Cremefine zum Schlagen

(alternativ 250 g Schlagobers + 1 P. Sahnesteif)

etwas gemahlene Vanille oder 1 P. Bourbon-Vanillezucker



200 g weißer Kristallzucker

50 g Butter, temperiert

200 ml Schlagobers/Sahne (32%), leicht erwärmt

1 gute Prise Salz

(Alternativ ca. 150–200 g Karamellcreme* von Bon Ma-
man – unbezahlte Werbung)



1 Handvoll Erdnüsse (gesalzen oder ungesalzen)

Ev. Karamellbonbons zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Back-
blech mit Backtrennpapier auslegen.

2. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseite
stellen. Eigelb mit Zucker einige Minuten schaumig auf-
schlagen, dann die flüssige, nicht zu heiße Butter einrühren.
Mehl und Eischnee abwechselnd sanft unterheben.

3. Biskuitteig auf das Backpapier aufstreichen und im Rohr
ca. 12–14 Minuten goldgelb backen. Aus dem Rohr nehmen
und sogleich auf ein zweites Backpapier stürzen. Noch
heiß aufrollen und aufgerollt auskühlen lassen.

4. Für den Karamell den Zucker in einem Topf bei kleiner
Hitze schmelzen und goldgelb karamellisieren (dabei nicht
rühren, eventuell den Topf ein-, zweimal schwenken). Mit
einem Holzlöffel nun die Butter (Achtung, dabei bilden sich
mächtige Blasen!) und dann das flüssige Obers einrühren.
Etwa eine Minute leicht kochen und dann abkühlen lassen
(alternativ fertige Karamellcreme aus dem Glas).

5. Schlagcreme bzw. Obers steif aufschlagen. Nur dezent
oder gar nicht süßen, da der Karamell ohnehin sehr süß ist.

6. Biskuitrolle vorsichtig entrollen, eventuell die Ränder
wegschneiden. Zwei, drei Esslöffel Karamell auf das Biskuit
aufstreichen, dann das geschlagene Obers und das Biskuit
wieder aufrollen. Mit der Naht nach unten auf eine läng-
liche Platte legen und etwa eine Stunde im Kühlschrank
anziehen lassen.

7. Das Biskuit dünn mit Karamell einstreichen und mit ge-
hackten Erdnüssen und – optional – mit Karamellbonbons
und übriger Creme dekorieren und kühl stellen.

