


Apfel-Wein-Rolle

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für das Backblech (40 x 30 cm):**etwas Fett
Backpapier**Füllung:**400 g Äpfel, z. B. Holsteiner Cox
2 EL Zitronensaft
100 ml Weißwein oder Apfelsaft
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
50 g Zucker
50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln**Biskuitteig:**4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin**1 Vorbereiten:**

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C**2 Füllung:**

Äpfel schälen und in feine Stifte schneiden. Äpfel mit Zitronensaft und **50 ml** Weißwein oder Saft etwa 5 Min. dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen, mit übrigem Weißwein oder Saft glatt rühren, zur Apfelmasse geben und alles unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Mandeln unterheben und abkühlen lassen.

3 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und sofort backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.**4 Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen.****5 Apfel-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei an den Längsseiten jeweils 1 cm frei lassen. Platte von der Längsseite her aufrollen und völlig erkalten lassen.**

Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder nach Belieben verzieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können die Rolle auch mit Fruchtzucker zubereiten, tauschen Sie den Zucker in der Füllung durch 30 g Fruchtzucker und im Teig durch 50 g Fruchtzucker aus.

