

# Hier und heute



## Himbeer-Pistazien-Biskuitrolle

Marcel Seeger zaubert feine Himbeer-Pistazienrolle mit luftigem Biskuitteig. Die Pistazien bringen frühlingshaftes Grün ins Spiel.

### Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech

#### Zutaten für den Biskuitteig

- 4 Eier (Gr. M)
- 120 g Zucker
- 20 ml warmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 15 g Pistazienpaste, alternativ feingemahlene grüne Pistazien
- 80 g Mehl, Typ 550

#### Zubereitung

Den Backofen auf 220° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 20 g Zucker zu steifem Eischnee aufschlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker (100 g), Wasser, Salz und Zitronensaft cremig aufschlagen, dann vorsichtig die Pistazienpaste unterrühren. Anschließend den Eischnee unterheben und das Mehl unterrühren. Die fertige Biskuitmasse auf das vorbereitete Backblech geben und glattstreichen. Die Biskuitplatte im vorgeheizten Backofen acht bis zehn Minuten backen.

**Tipp:** Die Biskuitplatte muss hell gebacken werden, sonst bricht sie später beim Aufrollen.

Die gebackene Biskuitplatte mit dem Backpapier direkt vom Backblech ziehen und auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen. Ein sauberes Stück Backpapier auflegen, die Biskuitplatte wenden und das andere Backpapier (das im Ofen war) vorsichtig abziehen.

#### Zutaten für die Himbeerfüllung

- 150 g Magerquark
- 100 g Mascarpone
- 200 g Sahne, geschlagen
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 40 ml Saft einer Bio-Zitrone
- 100 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 250 g Himbeeren (TK oder frisch, je nach Jahreszeit)

#### Zubereitung

Die Sahne aufschlagen. In einer Schüssel Magerquark, Mascarpone, Zitronensaft, Schalenabrieb und Zucker gründlich verrühren. Die Schlagsahne unterheben und die aufgelöste Gelatine hinzufügen. Die Füllung auf den abgekühlten Biskuit geben und glattstreichen. Die Himbeeren (bei tiefgekühlten entweder gefroren oder aufgetaut und gut abgetropft) auf der Füllung verteilen und den Biskuit mit Hilfe des Backpapiers gleichmäßig aufrollen. Die Biskuitrolle mindestens eine Stunde durchkühlen, damit die Füllung fest

# Hier und heute



werden kann. Anschließend die Himbeer-Pistazien-Biskuitrolle in Stücke schneiden und nach Belieben dünn mit Puderzucker besieben.