

Hier und heute

Birnen-Biskuitrolle mit Haselnusskrokant

Matthias Ludwigs bringt saftige Birnen und aromatische Haselnüsse in einer feinen Birnen-Biskuitrolle zusammen. So schmeckt der Herbst!

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für acht bis zehn Portionen

Zutaten für pochierte Birnenscheiben

- 200 g Birnen
- 200 ml Wasser
- 60 g Zucker
- ½ Zitronen (Saft- und Schalenabrieb)
- ½ Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)

Zutaten für den Haselnusskrokant

- 60 g grob gehackte Haselnüsse
- 30 g Zucker
- 5 g Butter
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Haselnussbiskuit

- 2 Eier
- 65 g Puderzucker
- 65 g feingemahlene Haselnüsse
- 25 g Weizenmehl Type 405
- 20 g zerlassene Butter
- 2 Eiweiße
- 35 g Zucker

Zutaten für die Tränke

- 45 ml Wasser
- 35 g Zucker
- zusätzlich nach Belieben 15 ml Birnenbrand (Williams)

Zutaten für die Haselnusscreme

- 280 ml Vollmilch
- 2 Eigelbe
- 70 g Zucker
- 25 g Stärke
- 200 g weiche Butter
- 100 g Haselnuss-Praliné (alternativ 60 g Haselnussmus und 40 g Puderzucker)

Zubereitung

Die Birnen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Wasser, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die Birnenscheiben hinzufügen und bei milder Hitze für zwei bis drei Minuten pochieren bis sie biegsam sind. In der Flüssigkeit abkühlen lassen, gut abtropfen und kühlstellen.

Hier und heute

Für den Haselnusskrokant Zucker in eine Pfanne geben und hell karamellisieren. Butter und Salz einrühren, Haselnüsse hinzufügen, alles kurz wenden, auf Backpapier geben, auskühlen lassen und grob hacken.

Haselnussbiskuit

Für den Haselnussbiskuit Eier mit Puderzucker schaumig aufschlagen. Gemahlene Haselnüsse mit Mehl mischen und unterheben. Geschmolzene Butter einrühren. Eiweiße mit Zucker zu einem stabilen Eischnee aufschlagen und in zwei Etappen unter die Eiermasse heben. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (circa 28 x 38 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft acht bis zwölf Minuten goldbraun backen. Backpapier mit Zucker bestreuen und den frisch gebackenen Biskuit sofort darauf stürzen. Das Backpapier vom Biskuitboden abziehen, mit frischem Backpapier abdecken und auskühlen lassen.

Für die Tränke Wasser und Zucker aufkochen, abkühlen lassen und nach Belieben noch Birnenbrand einrühren.

Für die Haselnusscreme die Milch aufkochen. Eigelbe mit Zucker und Stärke glattrühren. Die heiße Milch unter Rühren einlaufen lassen, dann alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren ein bis zwei Minuten kochen, bis der Pudding bindet. In eine Schüssel geben, die Oberfläche direkt mit Folie abdecken und auf Raumtemperatur abkühlen lassen (nicht kaltstellen). Butter cremig aufschlagen. Pudding glattrühren und portionsweise unter die Butter schlagen. Haselnuss-Praliné unterrühren und bei Bedarf kurz kaltstellen, bis die Creme streichfähig ist.

Fertigstellen

Den Biskuitboden gleichmäßig mit der Tränke bepinseln. Haselnusscreme aufstreichen, dabei an der oberen Längsseite einen zwei bis drei Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die pochierten Birnenscheiben längs in einer dichten Bahn auf dem unteren Bereich auslegen. Einen Teil des Haselnusskrokants darüber streuen (den Rest für die Deko zurückhalten). Mithilfe des unteren Backpapiers den Biskuitteig von der langen Seite her straff aufrollen. Die Biskuitrolle in Backpapier einschlagen und zwei bis drei Stunden kaltstellen. Dann aus dem Backpapier nehmen, die Enden begradigen, die Oberfläche nach Belieben dünn mit Haselnusscreme bestreichen oder pur lassen, mit dem restlichem Krokant bestreuen und nach Belieben leicht mit Puderzucker abstäuben. In acht bis zehn Scheiben aufschneiden und kühl servieren.