

Rezept Vollkorn-Biscuitrolle

Nach Angaben von Nadine Brandt
Aufgezeichnet von Ingo F. Rittmeyer

Bio-Rittergut Rittmeyer

Produktion, Groß- und Einzelhandel
Unikat-Verlag, Zeitschrift **Bio-Botschaft**
Ingo F. Rittmeyer, Diplom-Agraringenieur
04519 Rackwitz, OT Kreuma Nr. 29
Telefon 034294-73 110, Fax 73 112
info@bio-rittergut.de www.bio-rittergut.de
6. Januar 2001

Unsere FÖJ-lerin Nadine Brandt backt gerne und nach dem folgenden Rezept sind ihr die verschiedenen Biscuitrollen hervorragend gelungen, so daß sie gebeten wurde, noch mehr und mehr davon zu backen.

Zutaten für den Teig aus Rittmeyers Hofladen oder aus einem Naturkostladen, natürlich alles aus kontrolliert ökologischer Erzeugung:

4 große Eier Klasse L, frisch von Rittmeyers Freilandhühnern
3 EL kaltes Wasser mit unserem Multi-Pur-Wasserfilter gefiltert
1 Prise Meersalz
4 EL Bienenhonig
150 g Getreide mit einer von Rittmeyers Getreidemühlen frisch vorder Zubereitung gemahlen. Nadine nahm Roggen, ebensogut wäre aber z. B. Weizen, Dinkel, Emmer oder Kamut.
1 gestrichener Teelöffel voll Weinstein-Backpulver
abgeriebene Schale einer Zitrone.

Zutaten zur Füllung aus Rittmeyers Hofladen:

250 g Früchte (ökologisch, frisch und nach Belieben auch Nüsse usw.)
2 EL Bienenhonig
½ TL Vanilleschote oder Naturvanille oder 1 Päckchen Vanillezucker
¼ l Schlagsahne

So wird's gemacht:

Eigelb vom Eiweiß trennen.
Eigelb, Wasser und Honig schaumig rühren.
Mehl, Backpulver und Zitronenschale dazugeben.
Steifgeschlagenes Eiweiß darunter heben.
Backpapier auf ein Backblech legen.
Den Teig auf dem Backblech verteilen.
Backblech in den Backofen schieben und ca. 7 bis 8 Minuten bei 200 Grad Celsius goldgelb backen.

Sahne steif schlagen, nach Belieben mit Bienenhonig süßen, mit Früchten und Vanille vermischen.
Den gebackenen Teig aus der Backröhre nehmen und noch heiß zu einer Rolle formen, wie folgt:
Ein Geschirrtuch auf dem Küchentisch ausbreiten.
Den gebackenen Teigboden mit dem Packpapier vom Backblech auf das Geschirrtuch ziehen.
Alle drei Schichten (Teig, Backpapier und Tuch) zu einer Rolle formen und etwas abkühlen lassen.
Danach die Rolle wieder aufrollen und Tuch und Backpapier vom Teig trennen.
Jetzt die Füllung auf den gebackenen Teigboden aufbringen. Dabei läßt man in Rollrichtung an beiden Enden der Rolle je ca. 2 cm frei
Dann rollt man den gefüllten Boden in der gleichen Richtung ein, wie man ihn im Tuch eingerollt hatte, weil er andernfalls bricht.
Die fertige Rolle wird evtl. dekoriert, z. B. mit einem Schokoladenguß, mit Kokosflocken oder mit frisch gequetschten Haferflocken (Nackthafer und 5 verschiedene Flocker zur Auswahl in Rittmeyers Hofladen).

Die fertige Biscuitrolle bis zum alsbaldigen Verzehr kühl stellen, damit die Schlagsahne nicht aus der Füllung läuft.

Hat jemand von einer so zubereiteten Biscuitrolle gekostet, denkt er noch im Traum daran.

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischer Erzeugung sind erhältlich
im Hofladen, durch den Hauslieferdienst oder durch den deutschlandweiten Versand, bestellen beim
Bio-Rittergut Rittmeyer, 04519 Rackwitz, **OT Kreuma 23**, Tel 034294-73 119, Fax 73 112
Internet-Shop: www.bio-rittergut.de