

Backen

Rezept von Claudia Hennicke-Pöschk aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 20.03.2026

Biskuitrolle mit Ananas-Kokos-Creme

Für ca. 10 Stück

Zutaten:

Für den Biskuit:

100 g	frische Ananas, geschält (alternativ: Ananas aus der Dose)
4	Eier (Größe M)
etwas	Salz
1 TL	Vanillezucker
100 g	Zucker
70 g	Weizenmehl (Type 405)
30 g	Speisestärke
1-2 EL	kaltes Wasser (15 ml)
1 TL	Back-Kakao (3 g)

Für die Ananasfüllung:

200 g	frische Ananas, geschält (alternativ: Ananas aus der Dose)
1 Blatt	weiße Gelatine
30 g	Zucker
200 g	ungesüßte Kokosmilch
20 g	Speisestärke

Für die Kokoscreme:

250 g	ungesüßte Kokosmilch
20 g	Zucker
1	Eigelb (Größe M)
20 g	Speisestärke
4 Blatt	weiße Gelatine
300 g	Schlagsahne
100 g	Magerquark

Außerdem:

Backblech
Backpapier für das Blech
Kleiner Einwegspritzenbeutel
Spritzenbeutel mit Lochtülle

Zubereitung:

1. Für den Biskuit das Ananasfruchtfleisch in etwa 5 mm kleine Würfel schneiden.
2. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe, 1 Prise Salz, den Vanillezucker und 20 g Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren.
4. Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker (80 g) in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem cremigen Eischnee schlagen.

Claudias Tipp: Für cremigen Eischnee sollten Sie das Eiweiß nicht zu lange schlagen, da es sonst „stückig“ wird. Der Eischnee ist fertig geschlagen, wenn es standfest ist und man kleine „Spitzen“ mit den Quirlen des Handrührers ziehen kann.

5. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und mit einem Silikonschaber unterheben.

6. Das Mehl und die Stärke mischen, die Mehlmischung auf die Eimasse sieben und kurz unterrühren.
7. Von der Biskuitmasse etwa 3 EL abnehmen und in eine kleine Schüssel geben, 1-2 EL (15 ml) kaltes Wasser und das Kakaopulver zugeben und miteinander verrühren und in einen kleinen Einwegspritzebeutel füllen.
8. Die Biskuitmasse mit einer Winkelpalette gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen
9. Die Kakaomasse in kreisenden Bewegungen auf die obere Längshälfte der Biskuitmasse spritzen. Die Ananaswürfel auf die übrige Hälfte streuen.
10. Den Biskuit auf dem Blech in der Ofenmitte im heißen Ofen 6-8 Minuten backen.
11. Den Biskuit auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
12. Für die Ananasfüllung das Ananasfruchtfleisch in etwa 5 mm kleine Würfel schneiden.
13. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
14. Den Zucker und 150 g Kokosmilch in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Die Ananaswürfel zugeben, aufkochen und bei milder Hitze 3 Minuten kochen lassen.

Claudias Tipp: Rohe Ananas enthält das Enzymgemisch Bromelain, das Eiweiße in Milchprodukten (wie z. B. Sahne, Quark oder Joghurt) spaltet und bitter werden lässt. Diese Enzyme sind hitzeempfindlich und können durch kurzes Kochen des Ananasfruchtfleisches zerstört werden. Bei Ananas aus der Dose entfällt das Kochen.

15. Die restliche Kokosmilch (50 g) und die Stärke in eine kleine Schüssel geben, verrühren, in die kochende Ananasmasse geben, unter Rühren aufkochen und bei milder Hitze kurz kochen lassen.
16. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die ausgedrückte Gelatine unterrühren und die Ananasfüllung abkühlen lassen.
17. Inzwischen für die Kokoscreme 200 g Kokosmilch und den Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
18. Die übrige Kokosmilch (50 g), das Eigelb und die Stärke in einer kleinen Schüssel verrühren, in die kochende Kokosmilch rühren, unter Rühren aufkochen und bei milder Hitze kurz kochen lassen. Anschließend den Topf von der Kochstelle nehmen und die Kokoscreme im Topf abkühlen lassen.
19. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
20. Inzwischen die Sahne steif schlagen.
21. Die Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben, bei milder Hitze auflösen und mit einem Silikonschaber unter die abgekühlte Kokoscreme mischen.
22. Den Quark mit dem Schaber unter die Kokosmasse rühren und die geschlagene Sahne vorsichtig mit dem Schaber unterheben.
23. Die abgekühlte Ananasmasse in einen Spritzebeutel mit großer Lochtülle füllen.
24. Den Biskuit vorsichtig vom Backpapier lösen, mit der Musterseite nach unten auf einen weiteren Backpapierbogen legen.
25. Die Kokoscreme auf dem Biskuit gleichmäßig verstreichen.
26. Die Ananasfüllung mit dem Spritzebeutel in der Mitte der Kokoscreme verteilen und den Biskuit mit Hilfe des Backpapiers von einer Längsseite vorsichtig aufrollen.
27. Die Biskuitrolle mindestens 2 Stunden kaltlegen, damit die Füllung etwas fester wird.
28. Die Biskuitrolle mit einem Sägemesser in etwa 3,5 cm breite Stücke schneiden, servieren und genießen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-biskuitrolle-mit-ananas-kokos-creme-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.

