



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 04.04.2025

Karotten-Biskuitrolle mit Frischkäse-Eierlikör-Füllung

Für 10-12 Stücke

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

180 g Karotten
5 Eier (getrennt, Größe M)
100 g Zucker
0,5 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
70 g Weizenmehl (Type 405)
30 g Speisestärke
2 Prisen gemahlener Zimt

Für die Frischkäsecreme:

5 Blatt weiße Gelatine
300 g Schlagsahne
300 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Zitronensaft
100 g Eierlikör
30 g Zucker
10 g gehackte Pistazien

Für die Garnierung:

200 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
12 Marzipankarotten

Außerdem:

Backblech
Backpapier für das Blech
Spritzebeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Karotten putzen, schälen, abbrausen und auf der feinen Seite einer Vierkant-Reibe reiben.
3. **Für den Biskuitteig** Eigelbe, 20 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 5 Minuten schaumig rühren.
4. Eiweiß in eine Schüssel geben, mit den sauberen Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine anschlagen und den restlichen Zucker (80 g) zugeben und zu einem cremigen Schnee aufschlagen.
5. Karotten zum Eigelbschaum geben. Eischnee in 2 Portionen zugeben und mit einem Silikonschaber jeweils unterheben.
6. Mehl, Stärke und Zimt mischen, darauf sieben und unterheben.
7. Den Biskuitteig auf das vorbereitete Backblech streichen.
8. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 6-8 Minuten backen.



9. Den Biskuit sofort nach dem Backen auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen, Biskuit auskühlen lassen.
10. **Inzwischen für die Frischkäsecreme** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
11. Schlagsahne mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.
12. Frischkäse, Zitronensaft, Eierlikör und Zucker in eine Schüssel geben und den Quirlen des Handrührers verrühren.
13. Tropfnasse Gelatine in einem kleinen Topf geben und bei milder Hitze auflösen.
14. Gelatine unter die Frischkäsecreme rühren. Sahne vorsichtig mit einem Silikonschaber unterheben.
15. Biskuit mit der Oberseite nach unten auf ein Backpapier legen, das etwas größer ist als der Biskuit.
16. Frischkäsecreme mithilfe einer Winkelpalette gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen und mit Pistazien bestreuen.
17. Biskuit mit Hilfe des Backpapiers von einer Längsseite zur anderen einrollen.
18. Biskuitrolle im Kühlschrank etwa 2 Stunden festwerden lassen.
19. **Inzwischen für die Garnierung** die Sahne und den Vanillezucker in einen Rührbecher geben und steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
20. Die Biskuitrolle in etwa 3,5 cm breite Stücke schneiden und jedes Stück mit einer Sahnerosette versehen und eine Marzipankarotte als Dekor auflegen.