



Rüebli Biskuitrolle

mit Mascarpone-Caramel Creme

ERGIBT: CA. 10 STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 16MIN.

ZUTATEN

Für das Biskuit:

- 3 Eier
- 90g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleextrakt
- 200g Karotten, geschält
- 20g Sonnenblumenöl
- 135g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt

Für die Creme:

- 200ml Sahne
- 250g Mascarpone
- 125g Magerquark
- 25g Puderzucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 1 Beutel Rahmhalter
- 30g-50g Caramel Würfel

Dekoration:

- Marzipanrüebli
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Setze einen Backrahmen (ca. 30x35cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech und heize den **Ofen auf 190°C O/U** vor.
2. Für das Biskuit, die Eier mit dem Zucker, Salz und der Vanille in einer Schüssel für ca. 5min. cremig rühren. Raspel die Karotten fein.
3. Füge das Öl hinzu und rühre es kurz ein. Vermische das Mehl, Backpulver und Zimt. Hebe die Zutaten mit den Karotten vorsichtig unter die Masse.
4. Fülle den Teig in den Backrahmen und verstreiche ihn vorsichtig und gleichmässig glatt.
5. Backe den Biskuit für etwa 15min. und nimm ihn aus dem Ofen. Entferne den Backrahmen und stürze ihn auf ein gezuckertes und trockenes Handtuch. Ziehe das Backpapier ab und rolle das Biskuit von der längeren Seite mit dem Handtuch ein. Lasse ihn komplett abkühlen.
6. Für die Creme die Sahne steif schlagen. Die restlichen Zutaten miteinander verrühren. Hebe die Sahne vorsichtig unter die Masse.
7. Rolle das Biskuit auf. Bestreiche sie mit der Creme, streue die Caramel Würfel darüber und rolle sie wieder auf. Stelle sie für mind. 1 Std. in den Kühler, zum dekorieren verwende Puderzucker und Marzipan Rüebli.

