

Pistazien Biskuitrolle mit Marzipan

Ihr Lieben ♥☐

Pistazien stehen schon lange auf meinem Backplan und deshalb gibt es heute nochmal eine leckere Biskuitrolle, diesmal mit leckeren Pistazien und Marzipan.

Zutaten:

5 Eier (M)
110g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
1 TL Vanillearoma (alt. 1 Eck Vanillezucker)
20g Speisestärke
80g Zucker
1 Prise Salz
2 EL heißes Wasser

100g Schmand
400ml süße Schlagsahne
2,5 Pck. Sahnesteif oder 5 TL San Apart
20g Vanillezucker
50g Pistazien (ungesalzen)
ggf. Pistazienaroma
2 EL Aprikosenkonfitüre
400g Marzipanrohmasse
100g Puderzucker

Zubereitung:

Bitte achtet darauf, daß alle Zutaten für den Biskuit Raumtemperatur haben.

Backofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und sieben.

Die Eier trennen, Eiweiße mit der Prise Salz und der Hälfte

des Zuckers steif schlagen. In eine weitere Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem heißen Wasser mindestens 10 Minuten hellcremig aufschlagen. Eiweiß unterheben und anschließend das gesiebte Mehlgemisch vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit einer Palette glatt streichen (ca. 30 x 40cm). Die Biskuitplatte in den Backofen auf mittlerer Schiene etwa 12 – 13 Minuten backen.

Direkt nach dem Backen, noch heiß, den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes sauberes Küchenhandtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und den Biskuit mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit wird die Füllung zubereitet. Dazu werden die Pistazien mit dem Vanillezucker in einen Mixer gegeben und fein zermahlen.

Schmand mit der Schlagsahne und dem Sahnesteifmittel steif schlagen. Anschließend die gemahlene Pistazien und ggf. das Pistazienaroma zugeben und einrühren. Ca. 2 EL der Füllung in eine Spritzbeutel mit Sterntülle geben und beides kühl stellen.

Marzipan mit dem Puderzucker verkneten. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und das Marzipan auf die Größe der Biskuitplatte (30 x 40cm) ausrollen und rechteckig zurecht schneiden. Auf ein Backpapier legen.

TIPP: Marzipanreste können für die Dekorieren verwendet werden, ich habe diese dazu in grün und rot mit Lebensmittelfarbe eingefärbt und Marzipanröschen geformt (siehe Video)

Auf die zurechtgeschnittenen Marzipanplatte die Aprikosenkonfitüre streichen, darauf die ausgekühlte Biskuitplatte legen, die Sahnefüllung auf den Biskuit streichen, Biskuit von der langen Seite her mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und im Backpapier eingewickelt mind. 3

bis 4 Stunden kühl stellen.

Nach dem Kühlen die Biskuitrolle auf eine Servierplatte geben und mit Puderzucker bestäuben. Die restliche Füllung als Rosetten aufspritzen und mit den vorbereiteten Marzipanrosen verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole