



Dauerbackmatte für Biskuitrollen

 Produktinformation und Rezepte

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Noch nie war es so einfach, eine perfekte Biskuitrolle herzustellen:

Den Teig einfach auf der auslaufsicheren Backmatte backen, anschließend mit der gewünschten Füllung bestreichen, aufrollen und fertig!

Oder Sie stürzen den Biskuitboden zunächst zum Aufrollen wie gewohnt auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch. Dies empfiehlt sich vor allem bei Sahnefüllungen, die auf dem noch warmen Biskuit zu zerlaufen drohen.









Durch die Antihafte Wirkung des Silikonmaterials löst sich der gebackene Biskuit leicht von der Matte. Ein Bestäuben mit Mehl ist in der Regel nicht notwendig.

Die Backmatte ist temperaturbeständig bis +230 °C und spülmaschinengeeignet.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

-  +230°C
-30°C Die Backmatte ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-  Wenn Sie die Backmatte im heißen Backofen verwenden, fassen Sie die Backmatte nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-   Legen Sie die Backmatte nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie Speisen nicht auf der Backmatte und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände. Die Backmatte wird dadurch beschädigt.
- Reinigen Sie die Backmatte vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keinen Scheuerschwamm.
-  Die Backmatte ist spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
-   Die Backmatte ist für den Gebrauch in der Mikrowelle und im Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie den Artikel nicht!
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberflä-

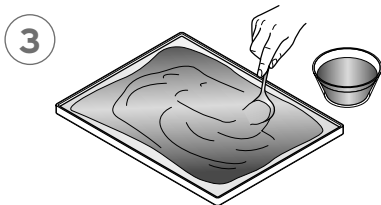
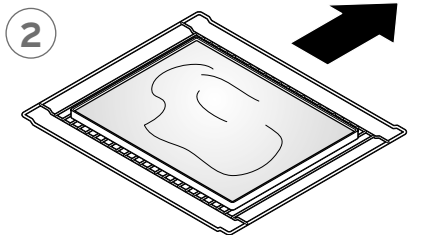
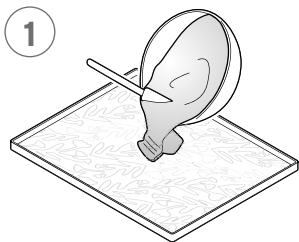
che der Backmatte kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion der Backmatte.

Vor dem ersten Gebrauch

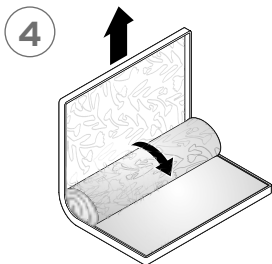
- Reinigen Sie die Backmatte mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände. Sie können die Backmatte auch in der Spülmaschine reinigen. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
 - Pinseln Sie die Backmatte anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
-

Tipps zum Gebrauch

- Spülen Sie die Backmatte vor dem Einfüllen des Teiges immer mit kaltem Wasser aus.
 - Nehmen Sie den Gitterrost aus dem Backofen und legen Sie die Backmatte darauf, bevor Sie den Teig einfüllen. Das erleichtert den Transport.
 - Wenn Sie die Backmatte auf dem Gitterrost abkühlen lassen, bevor Sie den Biskuit aufrollen, dann nur kurz. Wenn der Biskuitboden zu stark auskühlt, kann er beim Aufrollen leicht brechen.
 - Reinigen Sie die Backmatte möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen.
-



Wenn Sie die Biskuitrolle z.B. mit Konfitüre füllen, können Sie die Füllung direkt auftragen und den Biskuit rollen.



Oder Sie verarbeiten den Biskuitboden alternativ zu den Schritten **3** und **4** wie gewohnt weiter (z.B. bei Füllungen mit Sahne):

1. Auf ein sauberes mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen.
2. Aufrollen und abkühlen lassen.
3. Wieder entrollen, umdrehen und mit Füllung bestreichen.
4. Erneut mithilfe des Geschirrtuches aufrollen.

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de

Carrot Cake-Biskuitrolle



Zutaten (für 12 Stück)

Für den Karotten-Biskuit:

- 120 g Möhren, fein geraspelt (entspricht ca. 160 g ungeschälten Möhren)
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Prise Zimt
- 1 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:

- 175 g Frischkäse
- 200 g Sahne
- 35 g Puderzucker, gesiebt

- 1 Pck Sahnesteif
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Zitronensaft

Für die Deko:

- 70 g Schlagsahne
- 1 Pck Vanillezucker
- 12 Stck Marzipanmöhren
- Zuckerstreusel

Außerdem:

- 1 Dauerbackmatte für Biskuitrollen (alternativ 1 sauberes Geschirrtuch)
- 1 Sterntülle
- 1 Spritzbeutel

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

(plus ca. 12 Minuten Backzeit)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Biskuit** die Eier mit Zucker und Salz auf höchster Stufe etwa 8 Minuten dickcremig aufschlagen.
3. Mehl, Speisestärke, Zimt und Backpulver mischen. Auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben. Geraspelte Möhren unterziehen.
4. Dauerbackmatte mit kaltem Wasser ausspülen, abtropfen und fetten. Teig darauf geben und glatt streichen.

5. Etwa 12 Minuten goldgelb backen.
Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Biskuit durchgebacken ist. Ggf. die Backzeit um wenige Minuten verlängern.
 6. Biskuit aus dem Ofen nehmen, den Rand der Dauerbackmatte lösen und sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Mit dem Tuch und der strukturierten Seite nach innen aufrollen und auskühlen lassen.
 7. Biskuit wieder entrollen und umdrehen, so dass die Struktur unten liegt.
 8. **Für die Füllung** Frischkäse, Puderzucker, Vanillepaste und Zitronensaft glatrühren. Sahne steif schlagen, Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Sahne unter die Frischkäsemasse heben.
 9. Biskuit mit der Creme bestreichen. Zusammenrollen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
 10. Vor dem Servieren Sahne steif schlagen. Vanillezucker dabei einrieseln lassen.
 11. Sahne in einem Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen. Biskuitrolle aus der Folie lösen und auf eine Platte setzen. Mit 12 Sahnetuffs versehen. Mit Marzipanmöhren und Zuckerstreuseln dekorieren.
- Tipp:** Auf einer Kaffeetafel wirken zwei kleine Biskuitrollen noch ein bisschen hübscher. Hierfür die Rolle einfach halbieren und auf zwei Kuchenplatten setzen.

Stracciatella-Biskuitrolle



Zutaten (für 10 Stück)

Für den Biskuit:

- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 3 EL lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 20 g Backkakao

Für die Füllung:

- 250 g Speisequark (20 %)
- 40 g Puderzucker, gesiebt

- 1 Pck Vanillezucker
- 200 g Sahne
- 1 Pck Sahnesteif
- 60 g Schokoraspel oder Mini-Schokodrops

Außerdem:

- 1 Dauerbackmatte für Biskuitrollen (alternativ 1 sauberes Geschirrtuch)
- 1 Teigkarte

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus ca. 10 Minuten Backzeit)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Dauerbackmatte mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und einfetten.
2. Eier und Eigelb eine Minute lang aufschlagen. Dann Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Etwa 4 Minuten lang weiterschlagen. Salz dazugeben. Weiterschlagen, bis die Eimasse dickcremig vom Löffel läuft.
3. Mehl auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben.
4. 120 g Biskuitteig entnehmen. Kakao vorsichtig unterheben. Schokoteig in die Rillen der Dauerbackmatte streichen. Überschüssigen Teig mit einer Teigkarte abziehen. Der Schokoteig soll nur die Rillen füllen.

5. Hellen Biskuitteig auf die Dauerbackmatte geben und vorsichtig glattstreichen.
6. Etwa 10 Minuten lang goldgelb backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Biskuit durchgebacken ist. Ggf. die Backzeit um wenige Minuten verlängern.
7. Biskuit aus dem Ofen nehmen, den Rand der Dauerbackmatte lösen und sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Mit dem Tuch und der strukturierten Seite nach innen aufrollen und auskühlen lassen.
8. **Für die Füllung** den Quark mit Puderzucker und Vanillezucker mischen. Sahne steif schlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Sahne unter die Quarkcreme rühren. Schokoraspeln unterrühren.
9. Biskuitrolle entrollen und umdrehen, so dass die Struktur unten liegt.
10. Mit der Creme bestreichen. Zusammenrollen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
11. Vor dem Servieren aus der Folie lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2021 EMF Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer: 605 980
