

# BISQUITROLLE MIT BUCHWEIZENMEHL UND QUITTE

Dessert



## Zutaten

### Bisquitrolle

- 4 Eier, Größe M
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- Etwas Zitronenabrieb von der Bio-Zitrone
- 20g flüssige Butter
- 50g Stärkemehl
- 70g Buchweizenmehl

### Quittenmus

- 1 Quitte (ca. 500g)
- 3 ½ Blätter Gelatine
- ca. 70g Zucker
- 1 Zitrone
- 300g Schlagsahne
- ca. 100g gehackte Zartbitterschokolade

## Zubereitung

### Bisquitrolle

Die Eier mit dem Zucker und den Gewürzen zu einem festen Schaum schlagen. Das gesiebte Mehl unterheben, dann die flüssige Butter.

Auf ein handelsübliches Blech, welches mit Backpapier ausgelegt wurde, streichen.

Den Ofen auf 175-180°C, Ober-Unterhitze, vorheizen und den Teig ca. 8 bis 10 Minuten backen.

Gleich nach dem Backen den Teig vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

### Quittenmus

Die Quitte waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. In ca. 3 EL Wasser und etwas Zitronensaft weichkochen. Dann pürieren und durch ein feines Sieb streichen, damit die kleinen Kerne von der Quitte entfernt werden. Mit Zucker und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

300g vom hergestellten Mus abnehmen und 3 Blatt eingeweichte Gelatine darin auflösen. Kaltstellen, aber nicht fest werden lassen. Halbes Blatt eingeweichte Gelatine in 50g Quittenmus lösen.

Sahne steif schlagen und dann 200g davon abnehmen und mit der kleinen Menge Quitte angleichen. Auf die vom Backpapier gelöste Bisquitplatte streichen. Darauf das kalte Quittenmark in groben Streifen streichen und mit ca. 60g der gehackten Schokolade bestreuen.

Mithilfe des Backpapiers zu einer Roulade formen und für zwei Stunden kaltstellen. Mit der restlichen Sahne und Schokolade die Rolle garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!