

Bratapfel-Rolle mit Zimtfrosting

Ich habe einen Backrahmen auf einem Backblech ausgezogen und hier hinein den Teig gefüllt. Die Bratapfelfüllung schmeckt super in Kombination mit dem Zimtfrosting.

Zutaten für die Rolle:

125g Mehl
125g Zucker
5 Eier trennen
1 P. Vanillezucker oder Vanilleextrakt
1 Msp. Backpulver
½ Fläschen Bittermandelaroma



Für die Füllung:

500g Äpfel (geschält und in Stücke geschnitten)
250ml Apfelsaft
100g brauner Zucker
40g Speisestärke
1 Eßl. Zitronensaft
1-1,5 TL Zimt je nach Geschmack

Für das Frosting:

175 g Frischkäse
75g Puderzucker
1 Becher Sahne
2 P. Sahnesteif
¼- ½ TL Zimt je nach Geschmack

Zubereitung der Rolle:

Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen, weiterschlagen bis das Eiweiß glänzend und schnittfest ist. Die Eigelbe verquirlen und zusammen mit der Zitronenschale kurz einrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf das Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Wichtig: den Backofen während der ersten 10 Minuten nicht öffnen, sonst fällt er zusammen!!!

Nach dem Backen den Biskuitteig sofort auf ein sauber, feuchtes, mit Puderzucker bestäubtes Geschirrtuch stürzen, aufrollen und so komplett auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Die vorbereiteten Äpfel mit 200ml des Apfelsaftes und dem braunen Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die restlichen 50ml mit der Speisestärke glatt rühren. Nach ca. 5 Minuten, die

Äpfel sollten jetzt noch etwas Biss haben, wird die glatt gerührte Speisestärke eingerührt. Die Äpfel nun nochmals aufkochen lassen und zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Wenn die Rolle und die Äpfel ausgekühlt sind, wird die Rolle ausgerollt und mit der Apfelmasse befüllt. Nun wieder aufrollen und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit für das **Topping** den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Zimt kurz cremig rühren, die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter den Frischkäse heben. Ich habe nun die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle gefüllt und mit Sternentupfen verziert. Hier könnt Ihr Euch natürlich austoben.

Danach erneut für ca. 1 Stunde kalt stellen, servieren und genießen.