



Nachspeise von Susanne Fischer

„Bee Sweet“

Bisquitrolle mit Schmandsahne, Knusperkeks & Honigeis

Zutaten für 4 Personen

Für den Biskuitteig:

- 6 Eiweiße
- 125 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 6 Eigelbe
- 25 g Zentofan-Maisvollkornmehl
- 75 g Zentofan-Einkornvollkornmehl
- 50 g Zentofan-Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 1 Becher Schlagsahne
- 1 EL Honig
- 2 EL Vanillezucker
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Becher Schmand

Für die Honig-Knusperkekse:

- 40 g Butter
- 25 g Zucker
- 35 g Honig
- 110 g Dinkelflocken
- 10 g Sesam
- 15 g Sonnenblumenkerne
- 10 g gemahlene Wal- oder Haselnüsse
- 25 g gehackte Wal- oder Haselnüsse

Für das Honigeis:

- 140 ml Milch
- 200 ml Schlagsahne
- 3 Eigelb
- 85 g Honig

1. Für den Biskuitteig:
Ein Backblech vorbereiten und den Backofen vorheizen auf 180 Grad und Ober- und Unterhitze. Die Eiweiße in eine weite Rührschüssel geben und zu schnittfestem Eischnee schlagen. Dann Zucker und Vanillezucker dazugeben und auf kleiner Stufe einrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Eigelbe dazugeben und kurz einrühren. Die Mehle sieben und dazugeben und vorsichtig unterheben. Den Biskuitteig sofort auf das Backblech geben und ca. 12-15 Minuten backen. In der Wartezeit ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Den gebackenen Biskuit auf das Zuckertuch stürzen und einrollen. Auskühlen lassen.
2. Für die Füllung:
Die Sahne mit dem Honig und dem Vanillezucker schnittfest schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Den Schmand weichrühren. Die Gelatine im Wasserbad schmelzen (darf nicht kochen!). Den Schmand in die Gelatine rühren, dann die Schlagsahne unter den Schmand heben. Die Biskuitrolle mit der Schmandsahne befüllen und gut gekühlt aussteifen lassen. Nach Geschmack kann man Beeren oder anderes Obst unter die Fülle mischen.
3. Für die Honig-Knusperkekse:
Butter, Zucker und Honig im Kochtopf erhitzen. Die Zutaten dazugeben und untermengen. Die Masse mithilfe eines Plätzchenausstechers auf einem Backblech in Form bringen. Alternativ könnte man auch alles als „Platte“ backen und später mit einem Messer in Riegel schneiden. Bei 180 Grad, Heißluft 15-20 Minuten lang backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Überschüssige Kekse oder Brösel können in einem Beutel mit einem Schnitzklopfer zerkleinert und als Müsli oder Nascherei verwendet werden.
4. Für das Honigeis:
Milch, Sahne und Eigelb miteinander verrühren und unter ständigem Rühren erhitzen und anschließend abkühlen lassen. Danach den Honig sorgfältig einrühren. Nun die Masse je nach gewünschter Konsistenz ca. 45 Minuten in die Eismaschine geben und unter ständigem Rühren zu Eis werden lassen.
5. Anrichten:
Die Bisquitrolle in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Eine Scheibe zusammen mit einem Knusperkeks auf einen Teller anrichten. Zum Schluss eine Kugel Eis dazugeben und zügig servieren.