Rhabarber-Schoko-Biskuitrolle

Zubereitung

1. Eier, 140 g Zucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech glatt streichen. Im vorgeheizten Backhofen (Ober-/Unterhitze 175°C / Umluft 150 °C) ca. 20 Minuten backen.

2. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. 100 g Zucker und 4 Esslöffel Wasser in einen Topf geben und karamellisieren. Rhababer dazugeben und ca. 4 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat. 2-3 TL Speisestärke mit Wasser anrühren und unter das Kompott verrühen, nochmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Kalt stellen.

3. Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf ein leicht feuchtes, mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier sofort abziehen. Biskuit mithilfe des Geschirrtuchs von der kurzen Seite her aufrollen und auskühlen lassen.

4. Sahne steif schlagen und den Vanille-Zucker einrieseln lassen. Quark glattrühren und die Sahne unterheben. 2/3 des Rhabarberkompotts unter die Crememasse ziehen. Biskuitplatte entrollen. Die Quarkcreme darauf streichen, dabei an der äußeren kurzen Seite einen ca. 5 cm breiten Rand lassen. Biskuit aufrollen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Zum Anrichten übriges Kompott dazureichen.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

240 g	Rübenzucker
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein
20 g	Kakao, alkalisiert
2 Pck.	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille

Weitere Zutaten

4 Eier
70 g Mehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
2-3 TL Speisestärke
600 g Rhabarber
300 g Schlagsahne
250 g Magerquark