



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1937 kJ, 463 kcal, 63 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 20 g Fett, 141 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  

Zubereitung

Kürbis meets Kaki! Werde kreativ und male mit einem Spritzbeutel und buntem Teig eine herbstlich schöne Blätter-Deko auf ein Backblech bevor du den Kürbis-Biskuitteig darauf verteilst. Eine Füllung aus Buttercreme und frischer, gewürfelter Kaki Persimon macht die Biskuitrolle perfekt. So lecker und so pretty. Fast zu schade zum Essen. Aber nur fast. Probiere es gleich aus und wecke den Back-Künstler in dir.

Step 1:

Als erstes für das Kürbispüree den Kürbis waschen, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Dann dämpfst du den Kürbis für ca. 10 Minuten und pürierst ihn danach. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Als nächstes kannst du für den bunten Teig die Eier trennen und die Eiweiße mit den restlichen Zutaten mit einem Handrührgerät gut verrühren. Den Teig in vier kleine Schüsseln aufteilen. Dann jede Teigportion mit einer Farbe einfärben und in vier Spritzbeutel einfüllen. Du kannst eine dünne Tülle für den Spritzbeutel verwenden oder in einen geschlossenen Spritzbeutel ein kleines Loch in die Spitze schneiden.

Step 3:

Anschließend legst du eine Malvorlage mit Herbstblättern auf ein Backblech und darauf das Backpapier. Nun malst du mit den bunten Teig die Herbstblätter auf das Backpapier. Zuerst malst du die Umrandungen, dann stellst du das Blech kurz in den Tiefkühler und malst danach den Rest aus. Jetzt kommt das Blech noch einmal für ca. 10 Minuten in den Tiefkühler.

Step 4:

In der Zwischenzeit bereitest du den Biskuit zu. Hierfür mit einem Handrührgerät die Eier aufschlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse hell und dickflüssig ist. Dann rührst du 175 g Kürbispüree in die Masse ein. Jetzt mischt du Mehl, Backpulver und die Gewürze in einer anderen Schüssel, siebst dann alles auf die Eimasse und hebst es vorsichtig unter diese. Jetzt den Teig auf das Backblech gießen, glattstreichen und für ca. 18 Minuten backen. Währenddessen kannst du Puderzucker über ein Geschirrtuch sieben. Jetzt holst du den Biskuit aus dem Ofen und stürzt ihn auf das gezuckerte Küchentuch. Jetzt mit einem feuchten Lappen über das Backpapier streichen und das Papier vorsichtig ablösen. Dann noch einmal Puderzucker über den Biskuit sieben und ein zweites Küchentuch darüber legen. Nun wendest du den Teig erneut mithilfe des Tuches. Dann rollst du den Biskuit mit dem Küchentuch von der kurzen Seite her auf. Dabei befinden sich die bunten Blätter außen von der Rolle. Vollständig auskühlen lassen.

Step 5:

Im letzten Schritt kannst du zunächst einmal die Kaki schälen, halbieren und den Stielansatz ausschneiden. Dann in kleine Würfel schneiden. Nun bereitest du die Buttercreme zu. Dazu schlägst du die Butter mit dem Puderzucker schaumig und gibst den Frischkäse hinzu. Nun so lange rühren, bis sich alles verbunden haben. Jetzt rollst du den Biskuitteig wieder aus und verteilst die Buttercreme darauf, dabei den Rand frei lassen. Dann die Kakiwürfel darauf verteilen. Zum Schluss rollst du den Biskuit zu einer Rolle. Für ca. 2 Stunden kalt stellen und anschließend genießen.

Zutaten

Für den bunten Teig:

50 g	weiche Butter
3	Eiweiße (Raumtemperatur)
60 g	Puderzucker
85 g	Mehl
	Lebensmittelfarben (Gelb, Orange, Rot, Braun)

Für den Biskuitteig:

1/2	Hokkaido-Kürbis
4	Eier
175 g	Zucker
125 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Zimt
1 Prise	Muskat
1 Prise	Ingwer
1 Prise	Salz

Für die Buttercreme:

115 g	weiche Butter
170 g	Puderzucker
115 g	Frischkäse
1	Kaki Persimon

Sonstiges:

4	Spritzbeutel
1	Backblech
1	Malvorlage Herbstmotiv