

Bienenstich-Rolle mit Tonka



Deine Gastgeberin



Allgemeine Infos

Kursdauer: ca. 2 Stunden
Ergebnis: eine Roulade

Wichtige Hinweise

Du brauchst 1 geschlossenes Backblech.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Backzeit ca. 8 - 10 Min.

Bitte stelle die Vanillecreme vor unserem Treffen her.

Wir benötigen eine abgekühlte Ceme.

1. Herstellung der Vanillecreme

Vanillepudding mit etwas Milch verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Auf mittlere Hitze stellen und die Milch erst in das angerührte Pudingpulver geben und schnell verrühren.

Den Pudding wieder zurück in den Topf geben. Auf mittlerer Hitze unterrühren und aufkochen bis die Creme andickt und blubbert.

Herd ausstellen und den Topf vom Herd nehmen. Den Pudding anschließend mit Frischhaltefolie abdecken, damit er keine Haut bildet. Vollständig abkühlen lassen.

2. Herstellung der Rolle

Den Ofen vorheizen. Die Eier mit dem Zucker, der Prise Salz und dem Wasser ordentlich aufschlagen. Ca. 5 - 8 Min. das Mehl und das Backpulver vermischen, am besten mit einem Sieb einstreuen, und unter die Ei-Masse heben.

Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben, verstreichen und backen.

Es ist wichtig, dass der Teig nicht zu lange im Ofen ist, da er sonst zu trocken wird und leicht bricht. Ca. 8 - 12 Min.

Zutaten für die Vanillecreme

- 👉 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 👉 350ml Milch
- 👉 3 EL Zucker / Erythrit

Zutaten für die Rolle

- 👉 5 Eier
- 👉 1 Prise Salz
- 👉 Etwas Vanille-Aroma oder Zucker
- 👉 80g Zucker
alternativ: 75g Erythrit + 5g Stevia
- 👉 5 EL heißes Wasser
- 👉 100g Mehl
- 👉 ½ TL Backpulver



3. Fertigen Teig stürzen und rollen

Wenn der Biskuit aus dem Ofen kommt, wird er sofort auf einem Backpapier umgedreht und das Backpapier wird abgezogen. Wenn das Backpapier nicht leicht abgehen möchte, kurz warten und etwas Wasser drauf verstreichen.

Nun den Teig mit dem Backpapier einrollen. Vollständig abkühlen lassen.

4. Herstellung der Füllung

Die Sahne mit dem Päckchen Sahnesteif, steifschlagen und Tonkabohne hinzugeben. Die Vanillecreme ganz kurz schlagen und die Sahne, nach und nach mit einem Löffel unter die Masse heben.

In den Kühlschrank stellen.

Zutaten für die Füllung

- 👉 190ml Schlagsahne
- 👉 1 Pck. Sahnesteif
- 👉 Ein TL Tonkabohnen-Zucker oder Abrieb ¼ Tonkabohne oder 1 - 2 Tropfen Tonkapaste

5. Herstellung des Mandel Toppings

Butter, Zucker und Honig in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen bis die Masse braun und dickflüssig wird. Sobald das Butter-Zucker-Honig-Gemisch eindickt, geben wir die Mandeln hinzu und wenden die Mandeln in der Mischung.

Den Herd ausschalten und die Pfanne zur Seite stellen.

Zutaten für das Mandel Topping

- 👉 90g gehobelte Mandeln
- 👉 40g Butter
- 👉 40g Zucker / Erythrit
- 👉 3 EL Honig / Reissirup

6. Herstellung des Mandel Toppings

Die abgekühlte Biskuitrolle auf den Tisch legen und vorsichtig aufrollen. Die Füllung bis zum Rand gleichmäßig verteilen und dann zu einer Rolle einrollen. Gesamte Rolle auf die Unterseite drehen. Dann das Mandel Topping auf der Bienenstich-Rolle verteilen.

Voilà - einen guten Appetit wünsche ich!

Was brauchst Du für Utensilien?

- 👉 Backofen
- 👉 2x Backpapier
- 👉 1 Backblech
- 👉 Topf für den Herd
- 👉 Beschichtete Pfanne
- 👉 Herd
- 👉 Platz im Kühlschrank
- 👉 3 - 4 kleinere Schüsseln
- 👉 Handrührgerät / Küchenmaschine
- 👉 1 größere Schüssel
- 👉 Löffel
- 👉 Schneebesen
- 👉 Sieb

Einkaufsliste

●	👉 1 Pck. Vanillepuddingpulver
	👉 350ml Milch
	👉 5 Eier
●	👉 1 Prise Salz
	👉 Etwas Vanille-Aroma oder Zucker
●	👉 135g Zucker / alternativ 130g Erythrit + 5g Stevia
	👉 100g Mehl
●	👉 1/2 TL Backpulver
	👉 190 ml Schlagsahne
	👉 1 Pck. Sahnesteif
●	👉 Ein TL Tonkabohnen-Zucker oder Abrieb 1/4 Tonkabohne oder 1 - 2 Tropfen Tonkapaste
●	👉 90g gehobelte Mandeln
	👉 40g Butter
	👉 3 EL Honig / Reissirup
●	

Wo Du Tonkabohnen kaufen kannst

Tonka wird in vielen Formen verkauft. Ich habe Folgendes und bin sehr zufrieden :) Das hält auch ewig und Du brauchst nicht soviel davon. Darum bin ich auch mit dem Preis-Leistungs-Verhältnis zufrieden.

<https://rosemary-co.de/products/sweet-tonka>

Folgendes wäre eine Paste von Sally. Auch diese ist wunderbar.

<https://www.sallys-shop.de/sallys-tonka-wonka>

Natürlich bekommst Du heutzutage auch in großen Supermärkten oder Bio-Läden / im Reformhaus Tonkabohnen zu kaufen. Nachfolgend hier ich noch ein zwei weitere Links, wo es auch noch Tonkabohne zu kaufen gibt:

<https://www.backfun.de/kuchen-torten/aromen/pasten/ruf-tonkapaste-50g>

<https://reformhaus-bacher.de/sonnentor-tonkabohnen-ganz-packung-9004145006652.html>

Schick mir gern Bilder von deinem Ergebnis.

Und wenn du magst, verlink mich gern, wenn du dein Werk
auf deinen Social Media-Kanälen teilst.