



Mohn-Biskuit-Rolle mit Zimtcrème

- 4 Eier
- 8 EL Wasser
- 80 g Honig oder Rohrohrzucker
- 120 g Dinkelmehl, z.B. 1050er
- 40 g Mohn, gemahlen

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Mehl und Mohn miteinander verrühren.

Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb mit Wasser schaumig anschlagen, nach und nach den Honig zufügen und mit dem Handrührgerät so lange rühren bis eine weißlich, cremige Masse entstanden ist. Das Eiweiß nicht zu steif schlagen.

Mehl-Mohnmischung im Wechsel mit dem Eiweiß auf die cremige Eigelbmasse geben und alles vorsichtig vermischen. Auf das Backblech streichen und gleichmäßig verteilen.

Im Backofen ca. 15 Minuten backen. Auf ein vorbereitetes Backpapier stürzen und das Backpapier welches an der Teigplatte „klebt“ vorsichtig ablösen. Mit Hilfe des neuen Backpapiers den Biskuit aufrollen und in diesem Zustand abkühlen lassen.

Zimtcreme als Füllung

- 20 g Honigmarzipan
- 2 TL Zimt
- 40 g Honig oder Rohrohrzucker
- 100 g Mascarpone
- 150 g Quark, 20 % - 40% Fett

150 g geschlagene Sahne, 4 g Johannisbrotkernmehl
20 g Rohrohrzucker schmelzen und 12 Walnusshälften darin karamellisieren

Zimt, Marzipan und Honig mit dem Handrührgerät glatt rühren.
Mascarpone zufügen und nochmals glatt rühren. Dann den Quark mit dem Schneebesen unterrühren. Zum Schluss die mit Johannisbrotkernmehl steif geschlagene Sahne unterheben. Im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Die Crème in den abgekühlten Biskuit füllen und zu einer Rolle formen.
Mit Sahne und karamellisierten Walnusshälften verzieren.