

Wie du deine Biskuitrolle aufrollst, ohne dass sie bricht? 4 Methoden im Test



Es ist kein Geheimnis: Ich liebe Kuchen. Schon als kleines Mädchen habe ich Gummibärchen und Schokolade links liegen lassen. Und mich auf Streuselkuchen und Apfeltarte gestürzt. Man muss dazu sagen: Meine Oma war eine begnadete Bäckerin. Jeden Samstag und jeden Sonntag brachte sie uns Kuchen vorbei – bis sie krank wurde. Aus zwei Kuchen wurde schnell einer und irgendwann wurde aus einem garkeiner mehr. Meine Mama – eine Backniete. Ihre selbstgemachten Spätzle – ein Gedicht. Ihre Rinderrouladen – ein Traum. Ihre Kuchen und Kekse? Eine Katastrophe (sorry Mama). Meine Oma durch meine Mama ersetzen? Niemals! Es musste eine andere Lösung her.

Ich, damals 9 Jahre alt, war leider zu jung zum Backen. Na klar, ich hatte schon Hunderte Kuchen mit meiner Oma gebacken. Aber meinen ersten, eigenen Kuchen – den backte ich erst ein paar Jahre später. Die Alternative? Eine kleine, familiengeführte Bäckerei in unserer Straße. Immer wieder drückte ich mir die Nase an der Kuchentheke platt, konnte mich nicht zwischen Biskuitrolle mit Erdbeeren, Biskuitrolle mit Zitrone und Biskuitrolle mit Schokolade entscheiden. Meine Liebe zu der aufgerollten Süßigkeit war groß, sehr groß sogar.

Und obwohl ich Biskuitrollen so sehr mag, habe ich sie erst ein einziges Mal selbst gebacken. Könnte daran liegen, dass mir bei jenem Versuch die Biskuitrolle gebrochen und der ganze Kuchen auseinandergefallen ist. Meine Motivation – im Keller.

Aber ich wäre nicht ich, wenn ich mich der Herausforderung nicht ein zweites Mal stellen würde. Ich habe Bücher gewälzt, Zeitschriften geblättert und Foren durchforstet. Biskuitplatten gebacken, aufgerollt und Neue gebacken. Immer auf eine andere Art und Weise.

Vier Möglichkeiten, wie du deine Biskuitrolle aufrollen kannst

Möglichkeit 1



Küchentuch mit Zucker bestreuen und Biskuitplatte aufrollen.

Ein **Küchentuch mit 1 EL Zucker** bestreuen. Biskuit mit dem Backpapier auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und nach 20 Sekunden vorsichtig abziehen. Biskuitplatte mit dem Küchentuch **aufrollen** und auskühlen lassen.

Möglichkeit 2

Wie du deine Biskuitrolle aufrollst, ohne dass sie bricht? 4 Methoden im Test



Küchentuch mit Wasser befeuchten und Biskuitrolle aufrollen.

Ein **Küchentuch mit Wasser** besprühen. Biskuit mit dem Backpapier auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und nach 20 Sekunden vorsichtig abziehen. Biskuitplatte mit dem Küchentuch **aufrollen** und auskühlen lassen.

Möglichkeit 3



Küchentuch mit Zucker bestreuen, Biskuitplatte darauflegen. Mit einem zweiten, feuchten Küchentuch bedecken.

Ein **Küchentuch mit 1 EL Zucker** bestreuen. Biskuit mit dem Backpapier auf das Küchentuch stürzen. **Zweites Küchentuch leicht befeuchten**, auf die Biskuitplatte legen und auskühlen lassen. Backpapier nach dem Erkalten abziehen.

Möglichkeit 4



Backpapier mit Zucker bestreuen, Biskuitplatte darauflegen. Mit einem zweiten Backpapier bedecken.

Ein **Backpapier mit 1 EL Zucker** bestreuen. Biskuit mit dem Backpapier auf das zweite Backpapier stürzen und auskühlen lassen. Backpapier nach dem Erkalten abziehen. Wichtig: Das Backpapier sollte an allen Seiten ca. 10 cm größer als die Biskuitplatte sein.

So rollst du deine Biskuitrolle auf, ohne dass sie bricht

Die Testsieger: Möglichkeiten 1 und 2



Die Testsieger! Biskuitplatte immer in einem Küchentuch aufrollen

Schon meine Oma hat ihre Biskuitrolle in einem Küchentuch aufgerollt und auch ich werde das weiterhin so machen.

Ob du dich nun für ein feuchtes oder ein zuckriges

Wie du deine Biskuitrolle aufrollst, ohne dass sie bricht? 4 Methoden im Test

Küchentuch entscheidest, bleibt dir überlassen. Das feuchte Küchentuch macht deinen Biskuitboden besonders weich, kann aber auch dazu führen, dass ein fetthaltiger Teig am Tuch kleben bleibt. Heißt im Klartext: Wenn du auf Nummer sichergehen willst, lieber zu Möglichkeit Nummer 1 greifen.

Ich habe mein Lieblingsrezept für eine Biskuitrolle bereits gefunden und werde sie in ein feuchtes Küchentuch rollen. Die **glatte und weiche Oberfläche** haben mich überzeugt.

Platz 2: Möglichkeit 4



Das Backpapier lässt sich nur schwer lösen, der Biskuit bekommt beim Aufrollen kleine Risse.

Das Backpapier hat sich nach dem Erkalten nur schwer lösen lassen, was zur Folge hatte, dass der Biskuit teilweise mitabgerissen ist. Beim Aufrollen sind ebenfalls **Risse** entstanden – keine tiefen, aber immer mal wieder welche. Alles in allem war der Biskuit etwas **trockener** als bei den anderen beiden Platten.

Platz 3: Möglichkeit 3



Die Biskuitplatte ist beim Aufrollen fast vollständig gerissen.

Hier ist es tatsächlich passiert – **die Biskuitrolle ist beim Aufrollen gerissen**. Am Anfang nur ganz wenig, dann immer mehr. Ich habe sie zwar bis zum Schluss aufrollen können, aber zufrieden gestellt hat mich das Ergebnis nicht. Lässt du den Biskuit ein paar Sekunden zu lange im Ofen, bin ich mir ziemlich sicher, dass die Rolle dann vollständig bricht. Lieber nicht riskieren und deinen Biskuit in einem Küchentuch aufrollen.

Drei Tipps, wie deine Biskuitrolle garantiert nicht reißt

- Biskuitrolle immer bei Ober-/Unterhitze backen! Eine Pizza wird bei Umluft gebacken, dein Biskuitplatte bei Ober-/ Unterhitze. So trocknet dein Biskuit nicht aus und bleibt flexibel. Wichtig: Den Teig nach dem Zusammenrühren sofort auf ein Backblech streichen und bei 200 °C (kann je nach Rezept variieren) backen – in vorgeheizten Ofen und in der zweiten Schiene von unten.
- Noch wichtiger - die Backzeit! Manchmal sind es Sekunden, die über Erfolg oder Misserfolg entscheiden – so auch bei deiner Biskuitrolle. Bleibt dein Biskuit zu lange im Ofen, wird er trocken, brüchig und reist. Heißt für dich: Die Backzeit immer im Auge behalten und deinen Biskuit lieber ein paar Sekunden zu früh als zu spät aus dem Ofen nehmen. Je nach Gerät dauert das

Wie du deine Biskuitrolle aufrollst, ohne dass sie bricht? 4 Methoden im Test

9-12 Minuten. Dein Biskuit ist fertig, wenn er auf Druck leicht nachgibt.

- Und danach unbedingt auskühlen lassen! Ja, ich gebe es zu. Auch mir ist es ziemlich schwergefallen, meinen frisch gebackenen Biskuit nicht direkt nach dem Backen zu füllen, aufzurollen und zu vernaschen. Er hat aber auch geduftet – mmmhyyy! Blöd nur, dass er mir wahrscheinlich gebrochen wäre, die Sahne sich aufgelöst und meine Biskuitrolle sich auf dem Boden wiedergefunden hätte. Merke: Die Biskuitplatte immer vollständig auskühlen lassen – nicht im Kühlschrank, sondern bei Zimmertemperatur. Das kann je nach Jahreszeit schon mal bis zu 1,5 Stunden dauern. Aber die Wartezeit lohnt sich – versprochen!

Extratipp: Biskuitrolle vorbereiten

Du willst eine Biskuitrolle backen, hast aber keine Zeit? Dann bereite deinen Biskuit doch einfach am Abend vorher zu. Die Teigplatte nach dem Backen mit einem Küchentuch aufrollen, auskühlen lassen und **über Nacht im Kühlschrank** aufbewahren. Am nächsten Morgen die Sahne steif schlagen, das Obst vorbereiten und die Biskuitplatte füllen – fertig!