PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
10	80 min	medium

Rezept

ORANGENROLLE

„Schatz, soll ich den Rest der Rolle einfrieren?“ – „Iff verfteh die Frafe nifft!“
Ungefähr so hat sich das die Tage bei Wongs zu Hause angehört….klares Anzeichen dafür, es hat geschmeckt!
Wenn jemand in der Nähe eine Orange oder Mandarine schält, dann riecht das immer toll und frisch und ab liebsten würde man sich direkt am Essen beteiligen. Meist werden die geschälten Früchte aber ziemlich gut verteidigt.
Um meinen eigenen Leckerbissen zu backen, habe ich mir dann eben auch eine Orange organisiert, so! Was daraus geworden ist, siehst Du in diesem Post: Ein gefüllte up-side-down Orangenrolle.
Also das beste aus 2 Welten – ein up-side-down-Cake und eine Rolle, gefüllt mir einer Sahne-Frischkäsefüllung. Allein rein optisch finde ich den up-side-down Effekt den Knaller und ich kann sehr entspannt sagen, dass die Rolle auch noch wirklich frisch und lecker schmeckt.
Also keinen Grund, Reste (was ist das eigentlich?) einzufrieren.

ZUTATEN

Die Orange:

- 1 Orange (Bio, denn die Schale wird auch benötigt)
- 200 ml Wasser
- 3 EL Xylit

Der Geruch, der in Xylitwasser gekochten Orangen in der Küche, ruft geradezu nach einer tollen Kreation!

Für den Teig:

- 6 Eier (bei mir immer Größe L)
- 100 g gem. und blanchierte Mandeln
- 50 g Mandelmehl
- 25 g Eiweißpulver
- 25 g Kartoffelmehl/-stärke
- 120 g Erythrit (pulverisiert)

Für die Cremefüllung:

- 100 g Frischkäse (neutral)
- 200 g Sahne
- 1 TL Xanthan
- 50 g Xylit (pulverisiert)
- Flavor Drops Vanille

BALLONBROETCHEN

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die Orange waschen, rund herum mit einer Zitrusreibe abreiben (Abrieb aufheben) und dann in dünne Scheiben schneiden. Kerne und Endstücke entsorgen. Wasser mit Xylit erhitzen, bis dieses aufgelöst ist, dann die Orangenscheiben darin weich köcheln. Nach ca. 20-30 min haben die Orangenscheiben die gewünschte Konsistenz erreicht, diese aus dem Xylitwasser herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Wichtig ist auch, dass erst nach dieser Zeit die Bitterstoffe verschwinden und den Geschmacks des Kuchens dadurch nicht beeinträchtigt wird.
Die im Topf übrige gebliebene Flüssigkeit (Wasser-Xylit-Orange) kannst Du gerne in ein Glas füllen, kühl stellen und später mit etwas Sprudel zu einer Limonade auffüllen.

SCHRITT 2

Ofen auf ca. 160 Grad Umluft vorheizen. Währenddessen die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
Dann die Eigelbe mit Erythrit so lange schlagen, bis diese Mischung schön hell und schaumig geworden ist. Den Orangenabrieb, sowie die restlichen trockenen Zutaten erst untereinander und dann Stück für Stück untermischen. Dabei immer wieder etwas vom Eischnee dazugeben, um den Teig schön geschmeidig zu halten. Den letzten Rest des Eischnees unterheben.

SCHRITT 3

Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auskleiden (ggfs. mit Backtrennspray benetzen) und zuerst die Orangenschalen unregelmäßig darauf verteilen. Danach den Teig darüber gießen und entsprechend verteilen und glatt streichen. Das Blech danach durchaus aus einer Höhe von 10-15 cm auf die Arbeitsfläche fallen lassen, so dass sich auf der letzte Luftraum, der sich ggfs. um die Orangenscheiben gebildet haben könnte, mit Teig füllt.

SCHRITT 4

Das Blech nun in den Ofen geben und den Teig für 10 min bei 160 Grad Umluft und weitere 20 min bei 160 Grad Ober-/Unterhitze backen. Sollte er zu dunkel werden, bitte mit Alufolie abdecken.

SCHRITT 5

Ist der Teig fertig gebacken, diesen mithilfe eines anderen Backgitters 2x stürzen, so dass die Orangenschalen wieder auf der Unterseite sind. Beim 2. Mal stürzen, den Teig allerdings auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen. Damit dann den Teig möglichst eng einrollen und den Teig komplett darin auskühlen lassen.

SCHRITT 6

Während der Teig auskühlt, kann Du nun die Creme zusammen rühren. Mische das Xylit mit dem Xanthan. Schlage zuerst die Sahne, gib dann den Frischkäse und das Xylit-Xanthan-Gemisch dazu. Schmecke die Creme mit Vanille als Flavor Drops oder echte Vanille ab, Die Creme sollte am Ende eine Konsistenz wie steif geschlagene Sahne haben.

SCHRITT 7

Ist die Teigrolle abgekühlt, rolle sie langsam aus dem Geschirrhandtuch und verteile die Creme in der Rolle. Nun rolle diese wieder so eng wie möglich zusammen und umwickele sie stramm mit Frischhaltefolie. Nun gehört die Rolle ein paar Stunden in den Kühlschrank. Ich empfehle es gerne, sie über Nacht oder mind. 8 Stunden zu kühlen.

SCHRITT 8

Gut gekühlt nimmst Du die Rolle aus dem Kühlschrank, entfernst die Frischhaltefolie und kannst nun die Rolle mit pulverisiertem Erythrit (nicht als Menge in der Zutatenliste aufgeführt) bestäuben (oder sie aber mit geschmolzener Zartbitterschokolade dekorieren).
In dünnen Scheiben geschnitten und gekühlt, schmeckt diese Rolle einfach unwiderstehlich.