

# Biskuitrolle mit Johannisbeeren

## Zutaten

175 g Zartbitterschokolade  
4 EL Weinbrand  
4 Eier  
175 g Zucker  
50 g gemahlene Mandeln  
500 g Johannisbeeren  
3 EL Puderzucker  
125 g Creme double  
200 g Schlagsahne

1. Für den Biskuit: Schokolade in Stücke teilen. Mit 3 EL Wasser und 2 EL Weinbrand im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts weißcremig aufschlagen. Schokolade und Mandeln unterrühren. Eischnee in zwei Portionen unterheben.
2. Einen rechteckigen Backrahmen (ca. 25 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Teig in den Backrahmen geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche mit Backpapier und einem feuchten Geschirrtuch bedecken. Auskühlen lassen.
3. Johannisbeeren mit 2 EL Weinbrand marinieren. 1 Stück Backpapier mit 1 EL Puderzucker bestäuben. Biskuitplatte daraufstürzen, Backpapier von der Teigunterseite abziehen. Crem double, Schlagsahne und 2 EL Puderzucker steif schlagen. Creme auf dem Biskuit glatt streichen. Johannisbeeren darauf verteilen und leicht eindrücken. Biskuit aufrollen.

Obstbau Dellbrügge, Sandweg 9 • 49477 Ibbenbüren • Telefon 05451/73704  
[www.obstbau-dellbruegge.de](http://www.obstbau-dellbruegge.de)

## Obstbau Dellbrügge

*....frisch schmeckt' s einfach besser*



## Infos und Rezepte

### Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 8.30 – 18.00 Uhr  
Samstag 8.30 – 13 Uhr

### In der Spargel- u. Erdbeersaison:

Montag – Freitag 8.30 – 18.30 Uhr  
Samstag u. Sonntag 8.30 – 18 Uhr

[www.obstbau-dellbruegge.de](http://www.obstbau-dellbruegge.de)

## Himbeereinkauf

Bei der Ernte werden die Himbeeren am Strauch vorsichtig vom Fruchtboden, dem Zapfen, abgepflückt. Dieser bleibt an der Pflanze hängen. Die weichen, druckempfindlichen Beeren sollten am besten sofort frisch gegessen werden. Gewaschen werden nur wirklich verschmutzte Früchte – ansonsten verwässert das Aroma. Himbeeren halten sich im Kühlschrank (am besten bei 0°C) höchstens 1-2 Tage. Die Früchte lassen sich aber gut einfrieren. Dann kann man sie bis zur nächsten Erntesaison immer wieder genießen. Einzeln auf Bleche gelegt 24 Stunden vorfrieren. Dann einfrieren.

## Beerengenuss

Himbeeren sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. Sie gehört zu den gehaltvollsten Beerenobst-Arten. Die mineralstoffreichen Früchte enthalten außer den Vitaminen A, B1 und C auch Calcium und Kalium, sowie Magnesium, Eisen und Phosphor. Ihr Anteil an den meisten Mineralstoffen fördert Blutbildung und Nierentätigkeit und wirkt u. a. entschlackend. Sie enthalten außerdem eine Menge des Vitamins Biotin, das für schöne Haut und Haare sorgen soll. Der Saft der Himbeeren stärkt und erfrischt bei Fieber. Neue Forschungen haben gezeigt, dass in den Früchten enthaltene sekundäre Pflanzenstoffe (Flavanoide) die Immunabwehr stärken. Sie wirken leicht appetitanregend, sind leicht verdaulich und wirken sich positiv auf den gesamten Verdauungstrakt aus.

## Johannisbeeren

Woher Johannisbeeren ihren Namen haben? Ganz einfach: Sie erreichen ab ungefähr dem Johannistag im Juni ihre optimale Reife. Johannisbeeren wachsen in Traubenform an kurzen Stielen bzw. Rispen und es verbergen sich in ihrem Fruchtfleisch unzählige kleine Kernchen. Rote Johannisbeeren schmecken säuerlich bis sauer und gelten zu Recht als gesund. Sie enthalten beachtliche Mengen an wichtigen Nährstoffen. Diabetiker sind mit roten Johannisbeeren wegen ihres geringeren Gehalts an Kohlenhydraten gut bedient. **Lagerung:** Johannisbeeren haben eine relativ dicke Haut, die ihr Fruchtfleisch zuverlässig schützt. Dennoch sollte man sie im Gemüsefach des Kühlschranks nicht länger als 2-3 Tage aufbewahren. **Vorbereiten:** Zum Waschen können Sie einfach die noch an den Rispen hängenden Johannisbeeren unter fließendem Wasser abspülen. Anschließend gut abtropfen lassen und dann die einzelnen Beeren mit der Hand oder mit einer Gabel in eine Schüssel abstreifen.

## Himbeer-Ricotta-Schnitten vom Blech

Zutaten:

150 g + 250 g Butter  
200 g + 200 g + 2-3 EL Zucker  
3 P. Vanillinzucker  
11 EL Milch  
200 g Mandelblättchen  
Salz  
5 Eier  
350 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 P. Backpulver  
Fett für das Blech  
1 kg Himbeeren  
500 g Ricotta  
150 g Creme fraiche  
Puderzucker zum Bestäuben

1. **Für die Mandelmasse:** 150 g Butter, 200 g Zucker, 1 P. V.zucker und 6 EL Milch in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen, Mandelblättchen vorsichtig unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen.
2. **Für den Teig:** 250 g Butter, 200 g Zucker, 1 P. V.zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebeesen des Rührgeräts cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und im Wechsel mit 5 EL Milch unterrühren.
3. Teig auf eine gefettete Fettpfanne streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) zunächst ca. 10 Min backen. Aus dem Ofen nehmen und die Mandelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Bei gleicher Temperatur 15-20 Min, goldbraun backen. Auskühlen lassen.
4. Ricotta, Creme fraiche, 2-3 EL Zucker und 1 P. V.zucker verrühren. Ricottacreme gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Himbeeren darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben.