

Lübecker Biskuit-Roulade mit weißer Schokolade, Marzipan und Konfitüre



- **Küche:**Deutsch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 12 - 14
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12 - 14', 'yield' : '' });
```

Die **Lübecker Biskuit-Roulade mit weißer Schokolade**, Marzipan und Konfitüre ist ein regionaler, weihnachtlicher Hingucker zur Adventszeit, Kaffee und Kuchen. Sie passt gleichzeitig aber auch wunderbar als Dessert in ein schönes Weihnachts- und Wintermenü.

Hört man gerade in der Weihnachtszeit von der Stadt Lübeck, so assoziiert man damit sofort den **berühmt-berühmten Lübecker Marzipan**. Die verschiedensten Aromen, gemahlene Mandel und Zucker ergeben gemeinsam den unwiderstehlichen Geschmack.

Lübeck ist ohne groß aufzutragen wahrlich als **Marzipan-Hochburg** zu bezeichnen. Die Lübecker Schleckermäuler produzieren etwa 30 Tonnen Marzipan am Tag und dieser bleibt nicht nur im Inland. Exportiert in die ganze Welt, erfreuen sich auch ferne Länder an dem köstlichen Marzipan.

Seinen **Ruf als „Marzipanstadt“** erhielt die Stadt ein wenig verspätet nach 1800. Die Entstehungsgeschichte ist leider nicht mehr bekannt, doch was bleibt, ist die **hohe Kunst der Marzipanherstellung**. Marzipan-Liebhaber wissen um die hervorragende Qualität und finden die Leckereien in den feinen Konditoreien.

Zutaten

- Für ein 40 x 30 cm großes Backblech, ca. 14 Stück:
- Für den Biskuitteig:
 - 4 ganze Eier
 - 1 Eigelb
 - 70 g Zucker
 - 1 Tütchen Vanillin Zucker
 - 80 g Mehl 405, gesiebt
 - 1 Prise Salz
 - 1 Msp. Backpulver
- Für die Füllung:
 - 200 g schwarze Johannisbeer Konfitüre
 - 200 g Marzipanrohmasse, gewürfelt
 - ½ Röhrchen Rum Aroma
 - 3 EL Orangensaft
 - 30 - 40 g weiße Schokoladenspäne

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C Ober - / Unterhitze vor heizen, mit Umluft genügen 180 ° C ; das flache Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Schritt2

Die Eier den Zucker und Vanillezucker mit den Rührstäben auf höchste Stufe schaumig schlagen. das Backpulver dazu geben und das Mehl darüber sieben. Auf kleiner Stufe etwas weiter schlagen. Die Masse gleichmäßig glatt auf dem Backblech verstreichen

Schritt3

Für ca. 12 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt4

Heraus nehmen und mit dem Backpapier erkalten lassen; danach vorsichtig lösen und auf eine Klarsichtfolie legen. Mit der erwärmten Johannisbeer Konfitüre bestreichen. (Mit einem Backpinsel)

Schritt5

Mit dem Stabmixer die Marzipanwürfel mit dem Rumaroma und dem Orangensaft „klümpchenfrei“ mixen. Mit einer feuchten Palette gleichmäßig als nächste Schicht verstreichen und mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen. Zunächst 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Schritt6

Mit dem Sparschäler dünne Späne schneiden - hobeln und die Biskuit - Roulade dekorativ bestreuen.

Lübecker Biskuit-Roulade: Leckereien aus und mit Marzipan zur Weihnachtszeit

Weihnachten und Marzipan gehören für viele einfach zusammen! Neben leckeren Marzipan-Torten, gibt es viele leckere Marzipan-Plätzchen zu kaufen und auch der Christstollen enthält traditionell Marzipan.

Wem nun die Lust auf Marzipan entbrannt ist, für den haben wir bei GekonntGekocht viele weitere leckere Marzipan-Rezepte, die wunderbar zur Weihnachtszeit passen. Neben der leckeren Lübecker Biskuit-Rolle haben wir ein weiteres Rezept aus Schleswig-Holstein für Sie: Ein weihnachtlicher Lübecker Früchtekuchen mit Marzipan. Wenn einem da nicht Wasser im Mund zusammenläuft...

Klassisch zur Weihnachtszeit gibt es überall Marzipankugeln und feine Pralinen, wie etwa köstliche Spekulatius-Marzipan-Pralinen. Besonders beliebt sind jedes Jahr französischer Dessert-Klassiker wie Blanc Manager mit Marzipan und Orangenlikör. Und natürlich der **Holsteiner Klassiker**, der jede Sünde wert ist: Lübecker Marzipan Mousse mit Orange. Der leckere Klassiker lässt sich auch wunderbar mit anderen saisonalen Früchten ergänzen, wie etwa Kirschen, Pflaumen, Birnen oder frisch marinierten Feigen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen, Schleswig-Holsteinisch **Tags:** dessertklassiker, lübeck, Marzipan, regionales highlight, weihnachten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/luebecker-biskuit-roulade/>