

# Indian Summer Roll

vorgestellt von Regina Feldmann



## ZUTATEN

Salz  
6 Eier  
60g Butter  
160g Roh-Rohrzucker  
200g Feinzucker  
1 TL Zimtpulver  
1 Vanilleschote  
80g Mehl  
3 EL Speisestärke  
100g gemahlene Haselnüsse  
200g gehackte Walnüsse  
1/2 kl. Hokkaido-Kürbis (ca. 400g netto)  
250g Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
400g Mascarpone  
2 EL Puderzucker  
40 Physalis  
3 unbehandelte Orangen  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Tafel Zartbitterschokolade  
(heißes) Wasser

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 165°C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Pinsel oder Küchenpapier eine dünne Schicht Butter auf das Papier auftragen.  
Hokkaido-Kürbis waschen, entkernen und die Hälfte (ca. 400g mit Schale) in ca. 2x2cm große Stücke schneiden und im Backofen 15-20 Minuten garen bis er weich ist. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. Zusammen mit ca. 100ml heißem Wasser sehr fein pürieren und zur Seite stellen.  
Zitronenabrieb herstellen und die Zitrone auspressen.  
Orangenabrieb von einer Orange herstellen und diese auspressen.  
Die beiden übrigen Orangen filetieren.  
Walnüsse in einer Pfanne anrösten und ca. 50 g Butter hinzufügen. 2 EL Puderzucker darüber sieben und kurz karamellisieren. Auf einem Teller erkalten lassen.  
Für den Biskuitteig Eier trennen und das Eiweiß mit 1 EL Zitronensaft und einer Prise Salz steif schlagen. Rohrohrzucker einstreuen und erneut steif schlagen. Die Eigelbe mit Zimt und Vanillemark verquirlen. Vorsichtig unter die Eiweißmasse heben.  
Mehl mit 2 EL Stärke und Haselnüssen trocken mischen und portionsweise unter die Eimasse heben. Abschließend etwa die Hälfte der erkaltenen Kürbismasse vorsichtig unterheben.  
Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Danach auf ein gezeichnetes Küchentuch stürzen, mit Hilfe des Tuchs zügig einrollen und vollständig auskühlen lassen.  
Für die Creme-Füllung 400g kalte Mascarpone mit 50g flüssiger Sahne aufschlagen.  
200G kalte Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif und 100g Feinzucker steif schlagen. Die Sahne zusammen mit dem Abrieb von Orange und Zitrone unter die Mascarpone heben und kalt stellen.  
Für die Frucht-Füllung den Orangensaft mit 100g Feinzucker und der ausgekratzten Vanilleschote zum Kochen bringen. Den übrigen Zitronensaft, die Orangenfilets und ca. 30 halbierte Physalis hinzufügen und ca. 5 Minuten einkochen. Die restliche Kürbismasse einrühren. Durch ein Sieb passieren und dann in einem Topf ca. 10g Butter hinzufügen und nochmal kurz aufkochen. Von der Platte nehmen. 1EL Stärke mit 2EL Wasser auflösen und zügig in die heiße Masse einrühren. In eine Schüssel füllen und kalt stellen.  
Zum Zusammenfügen den erkalten Teig vorsichtig ausrollen. Zuerst das Orangen-Kürbis-Physalis-Kompott auf den Biskuit streichen. Danach die Mascarponecreme darüber streichen, ein bisschen für die Dekoration übrig behalten. Die karamellisierten Walnüsse darauf verteilen, ein paar für die Dekoration übriglassen.  
Nun mit Hilfe des Küchentuchs alles wieder einrollen. Mit der "Naht" nach unten mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.  
Danach die kalte Rolle an beiden Enden begradigen. Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen und mit Hilfe einer Gabel/Tülle dekorativ auf den Kuchen bringen. Die restliche Mascarponecreme mit dem Spritzbeutel in kleinen Blumen aufbringen und diese mit den übrigen Physalis und karamellisierten Walnüssen dekorieren.

# Lokalzeit