

GEBRATENE TOPFENROLLE MIT HOLLER-RÖSTER

Zutaten

Topfenrolle

200 g Toastbrot ohne Rinde

70 g weiche Butter

40 g Staubzucker

5 Eigelb

Abrieb von $\frac{1}{2}$ Zitrone

Prise Salz

1 TL Vanillezucker

500 g Topfen 20 %

1 EL Rumrosinen

3 Eiweiß

40 g Zucker

Butter zum Braten

Holler-Röster

ca. 150 g Zucker

125 ml Rotwein

150 ml Apfelsaft

200 g Holler-Beeren

200 g kleine Apfelwürfel

etwas Zimtrinde

1 TL Vanillezucker

1 TL Speisestärke

Garnitur

ca. $\frac{1}{2}$ Apfel

Staubzucker

Blüten

Rosinen

Zubereitung

Toastbrot klein würfeln. Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach dazugeben. Zitronenabrieb, Salz, Vanillezucker, Topfen, Rosinen und Toastbrotwürfel unterrühren. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen, unterheben. Ca. 10 Minuten rasten lassen. In Frischhaltefolie zu Rollen formen (wie Serviettenknödel). Auf einem Loch-Einsatz im Dampfgarer bei 100 °C 40 Minuten garen. Auskühlen lassen. In Scheiben schneiden und vor dem Servieren auf jeder Seite langsam in Butter goldgelb anbraten.

Für den Holler-Röster Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein und Apfelsaft ablöschen. Holler-Beeren, Apfelwürfel, Zimtrinde und Vanillezucker dazugeben. Einige Minuten köcheln lassen, mit in kaltem Wasser verrührter Stärke binden. Evtl. mit Zucker abschmecken.

Für die Garnitur mit einem Parisienne-Ausstecher aus dem ungeschälten Apfel kleine Stücke ausschneiden. Topfenrolle mit Staubzucker bestreuen, mit Blüten, Rosinen und Apfelstücken garnieren, mit Holler-Röster servieren.

Tipp

Die Topfenrolle hält sich im Kühlschrank einige Tage. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und in Butter braten.