

BISKUITROLLE MIT MUSTER



Eine luftige Biskuitrolle mit individuellem Muster und fruchtiger Füllung. Perfekt als Geschenk zum Muttertag, Valentinstag oder einfach so.



Back-/Kochzeit
13 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG MUSTERCREME

Alle Zutaten vermischen, in einen Spritzbeutel oder eine Gefiertüte füllen und ein Backpapier mit Mustern bespritzen, mindestens 15 Minuten (besser noch 30 Minuten) ins Gefrierfach stellen.



Wer eine "normale" Biskuitrolle machen möchte, lässt das Muster einfach weg. Beginnt dann einfach mit der Zubereitung des Biskuitteigs.

MUSTERCREME:

- ☐ 1 Eiweiß
- ☐ 30 g Zucker
- ☐ 30 g Öl
- ☐ 40 g Mehl
- ☐ Lebensmittelfarbe (rot)

ZUBEREITUNG BISKUITTEIG

1. Eier mit Wasser schaumig rühren, Zucker einrieseln lassen und weißcremig rühren.
2. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, sieben und vorsichtig in die Creme rühren.
3. Muster aus dem Gefrierfach nehmen und auf ein Backblech setzen (oder Backrahmen benutzen).
4. Biskuitteig vorsichtig darüber verteilen und bei 185°C 10-15 Min backen (nicht zu dunkel).
5. Biskuit herausnehmen, stürzen und mit dem Muster nach Außen in ein Küchentuch wickeln, vollständig erkalten lassen.

BISKUITTEIG:

- ☐ 3 Eier
- ☐ 3 EL Wasser (heiß)
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 50 g Mehl
- ☐ 65 g Speisestärke
- ☐ ½ TL Backpulver

ZUBEREITUNG CREME

1. TK-Früchte auftauen lassen, mit Wasser aufgießen (auf etwa 150 ml) und mit der Agartine 2 Minuten kochen, etwas abkühlen.
2. Sahne steif schlagen und kühl stellen.
3. Quark, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft KURZ verrühren.
4. Einige EL von der Quarkmasse in die Agartine rühren, danach komplett verrühren und die Sahne unterheben. Falls die Creme zu flüssig ist, ganz KURZ im Kühlschrank angelieren.
5. Die Biskuitrolle öffnen, mit Creme bestreichen, aufrollen und kühl stellen.

CREME:

- ☐ 100 g Himbeeren (frisch oder TK)
- ☐ 1 Tüte Agartine
- ☐ 200 g Sahne
- ☐ 250 g Quark (Magerstufe)
- ☐ 50 g Puderzucker
- ☐ 1 EL Vanillezucker
- ☐ Zitronen (Saft)

BISKUITROLLE MIT MUSTER



Danach schneiden und servieren.



Wer keine Früchte mag, lässt sie einfach weg. Die Agartine/Gelatine könnt ihr dann in der Regel auch weglassen. Die Creme wird auch so recht fest. Oder ihr gebt ein paar TL San Apart mit dazu. Ihr könnt dann wenn ihr möchtet, zb. Mandarinen (aus der Dose) oder frische Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, etc.) auf der Creme verteilen und mit einrollen. Das schmeckt wunderbar

Das ausführliche Rezept gibt es wie immer als Video auf meinem Kanal

Guten Appetit wünscht euch

eure Sally <3