

BISKUITROLLE MIT HERZ MUSTER ZUM VALENTINSTAG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #152



- ANZEIGE -

Diese süße Herzchen-Rolle ist das perfekte Geschenk zum Valentinstag oder auch für die Mama oder den Papa zum Muttertag oder Vatertag. Der Biskuit wird mit einem rot gefärbten Teig mit einem Herzchen Muster verziert und dann mit einer luftigen Quarkcreme und Marmelade gefüllt. Das Muster ist kinderleicht und die Biskuitrolle braucht keine weitere Dekoration. Wer lieber eine andere Marmelade möchte kann hier den Geschmack nach Belieben variieren.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

MUSTERTEIG

Verrühre alle Zutaten miteinander klümpchenfrei. Fülle den Teig in eine Dosierflasche oder einen Gefrierbeutel.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf größtmögliche Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Eigelb, Zucker, Vanilleextrakt und Salz etwa 10 Minuten lang weiß cremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es mit einem Schneebesen vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn glatt.

HERZCHEN-MUSTER

Gib nun in gleichmäßigen Abständen rote Teigpunkte auf den Teig und ziehe mit einem Zahnstocher oder Edelstahlstab ein Herzmuster hinein.

BISKUIT BACKEN

Backe den Biskuit direkt im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, entferne sofort den Backrahmen, ziehe die Biskuitplatte mit der Backfolie vom Blech herunter und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch. Entferne die Backfolie und rolle die Biskuitplatte mithilfe des Geschirrtuchs vorsichtig auf. Lasse sie komplett abkühlen.

QUARSAHNE-FÜLLUNG

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gieße die Sahne hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

BISKUITROLLE FÜLLEN

Rolle die Biskuitplatte vorsichtig auf, bestreiche sie mit der Quarkcreme und

MUSTERTEIG:

- 1 Eiweiß
- 30 g Zucker
- 30 g Mehl
- 1 g Lebensmittelfarbpaste (rot)

BISKUIT:

- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 100 g Mehl

QUARSAHNE-FÜLLUNG:

- 250 g Quark
- 60 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 g Sahne
- 4.5 TL San-apart

ERDBEERFÜLLUNG:

- 100 g Erdbeermarmelade

BISKUITROLLE MIT HERZ MUSTER ZUM VALENTINSTAG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #152



verstreiche die Marmelade darüber. Rolle die Biskuitplatte vorsichtig auf und stelle sie bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!