

KUCHENGLÜCK

Biskuitrolle hell



ZUTATEN

Für den Teig:

- 5 Stk. Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 125 g + 1-2 EL Zucker
- 80 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 Msp. Backpulver

Für die Erdbeerfüllung:

- 250 g Erdbeeren
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Speisequark (20% Fett)
- 125 g Crème double
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2-3 EL Zucker
- 1/2 Zitronenschale & -saft
- 200 g Erdbeerkonfitüre



ZUBEREITUNG

- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eier trennen.
- Eiweiß und eine Prise Salz mit dem Handmixer steif schlagen, die 125 g Zucker langsam hinzufügen und solange weiter schlagen bis er sich gelöst hat.
- Jetzt das Eigelb langsam unterrühren.
- KOMEKO KUCHENGLÜCK** und Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unter die Masse heben.
- Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und ca. 8 min. im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.
- Ein Geschirrtuch mit 1-2 EL Zucker bestreuen, Backblech aus dem Ofen nehmen und den Rand des Teiges vorsichtig mit einem Messer lösen, anschließend auf das Tuch stürzen.
- Backpapier mit etwas kaltem Wasser befeuchten und vorsichtig abziehen.
- Teig vorsichtig mit Hilfe des Geschirrtuchs aufrollen und abkühlen lassen.
- Erdbeeren waschen und würfeln und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Quark, Crème double, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale & -saft verrühren.
- Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei mittlerer Hitze auflösen.
- Erst 2-3 EL der Quarkmasse in die Gelatine rühren und dann alles in die Quarkmasse rühren.
- Die gewürfelten Erdbeeren unter die Masse heben und kalt stellen, bis die Masse geliert ist.
- Zusammengerollte Biskuitplatte vorsichtig öffnen.
- Erdbeerkonfitüre auf die Biskuitplatte streichen und dann den Erdbeerquark schön gleichmäßig verteilen, dabei 2 cm Rand frei lassen.
- Biskuit mit Hilfe des Geschirrtuches aufrollen und mind. 4 Stunden kaltstellen.

Tip: Ihr könnt dieses Rezept auch für eine Biskuittorte nutzen!

