



BISKUITROLLE MIT CREME & KINDER BUENO WHITE

MIT

Kinder
bueno

Zubereitungszeit:

ca. 1 Std 30 Min

Backzeit:

8-12 Min

ZUTATEN

für 12 Portionen

Für den Teig:

- 7 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 80 g Mehl (Type 405)
- 20 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 100 g Sahne (30 % Fett)
- 4 TL Sahnesteif
- 300 g Magerquark (10 % Fett)
- 50 g Puderzucker
- 5 kinder bueno White

Für das Topping:

- 1 EL Zucker
- 3 EL Kakaopulver

Utensilien: Messer, Brett, Schüsseln, Pfanne

Portionen: 12

Pro Portion: 95 g

Pro Portion: 222 kcal

ZUBEREITUNG

1

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/ Umluft: 175 °C). Für den Teig Eier und Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen eines Handrührgeräts ca. 15 Minuten zu einer cremigen luftigen Masse aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und kurz mit dem Handrührgerät unterrühren.

2

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und gleichmäßig verteilen. Anschließend auf der mittleren Schiene 8-12 Minuten backen, bis der Teig gleichmäßig gebräunt ist.

3

In der Zwischenzeit für die Füllung Sahne mit Sahnesteif in einer Schüssel aufschlagen. Quark und Puderzucker unterheben. kinder bueno in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter die Sahnemasse heben.

4

Ein sauberes Geschirrtuch mit 1 EL Zucker bestreuen. Teig aus dem Ofen nehmen, auf das Tuch stürzen und ca. 5 Minuten auskühlen lassen. Backpapier vorsichtig abziehen.

5

Sahnemasse gleichmäßig auf Biskuitboden verstreichen. Anschließend Boden von der langen Seite aus mit Hilfe des Tuchs vorsichtig aufrollen. Mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

Tipp: Für einen Schokobiskuitboden einfach 2 EL Kakaopulver unter den Teig rühren.