

START

Kleine
Küchenhelden

Biskuitschnecken mit Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO



Zutaten:

Für den Teig:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 110 g Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 1/2 TL Backpulver

Für die Creme:

- 12 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO (= 150 g)
- 200 g Quark, 20 % Fett
- 1 EL Zucker
- 24 Zuckeraugen

Zubereitung:

1.

Für den Teig Eier trennen, Eiweiß mit 100 g Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit übrigem Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Mischung heben. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verstreichen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 8-10 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2.

Für die Creme 2 zusammenhängende Segmente je Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO mittig herausbrechen und beiseitestellen. Übrige Segmente grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. 1 EL geschmolzene Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO beiseitestellen.

3.

Übrige geschmolzene Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO zügig mit Quark und Zucker verrühren und auf dem Biskuitboden verteilen. Biskuitboden von der kurzen Seite her aufrollen und ca. 2 cm Rand nicht mit aufrollen. Rolle ca. 30 Minuten kaltstellen und in 12 Schnecken schneiden. Beiseite gestellte Segmente Kinder Schokolade[®] auf die überstehenden Enden der Schnecken legen und mit Hilfe der beiseite gestellten geschmolzenen Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO mit Zuckeraugen sowie nach Wunsch mit Mund aus Zuckerschrift garnieren.

Portionen: 12
Pro Portion: 83 g
Pro Portion: 235 kcal

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 20 Minuten
Davon aktiv: ca. 30 Minuten