



ERDBEER-BISKUITROLLE

MIT
Milch-
Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 30 Min

Kühlung:

ca. 4 Std

ZUTATEN

für 12 Portionen

8 Stück Milch-Schnitte®

- 4 Eier (Größe M)
- 60 g Zucker
- 1 EL Zucker für das Geschirrtuch
- 50 g Mehl (Type 405)
- 10 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 200 g Erdbeeren
- 100 g Quark (10 % Fett)
- 200 g Sahne (30 % Fett)
- 2 TL Sahnesteif
- 6 EL Erdbeerkonfitüre
- 50 g Haselnusskrokant

Utensilien: Backofen, Schüsseln, Handrührgerät (Schneebeesen), Sieb, Backpapier, Backblech, Schneidebrett, Messer, Ausstechringe (Ø ca. 1 cm), hohes Gefäß, Geschirrtuch

| | |
|---------------------|----------|
| Portionen: | 12 |
| Pro Portion: | 97 g |
| Pro Portion: | 236 kcal |

ZUBEREITUNG

1

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 175 °C). Eier und Zucker in einer Schüssel mit den Schneebeesen des Handrührgerätes ca. 15 Minuten zu einer cremigen, luftigen Masse aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und kurz unterrühren. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Anschließend im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.

2

In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und würfeln. Mit dem Ausstecher Kreise aus den 8 Stück Milch-Schnitte® ausstechen. Reste der Milch-Schnitte® zerdrücken und mit Quark in einer Schüssel vermengen. Sahne mit Sahnesteif in einem hohen Gefäß mit den Schneebeesen des Handrührgerätes steif schlagen und unter den Quark heben.

3

Ein sauberes Geschirrtuch mit 1 EL Zucker bestreuen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf das Tuch stürzen. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit gleichmäßig erst mit Erdbeerkonfitüre, dann mit der Quarkmasse bestreichen und anschließend Erdbeerwürfel darauf verteilen. Biskuit mit Hilfe des Tuchs vorsichtig aufrollen. Zum Schluss mit der restlichen Quarkmasse bestreichen und mit Kreisen aus Milch-Schnitte® und Krokant verzieren.

Tipp: Für einen Schokobiskuit einfach 2 EL Backkakao mit unter den Teig rühren.