



BISKUITROLLE

MIT
Milch-
Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 50 Min

Davon aktiv:

ca. 30 Min

ZUBEREITUNG

1

Kakaopulver und Milch verrühren und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech damit nach Wunsch garnieren. Eier trennen, Eiweiß mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit übrigem Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit Eischnee unter das Eigelb heben.

2

Biskuitteig vorsichtig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 10 Minuten backen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und auskühlen lassen.

3

Für die Creme Quark mit Vanillemark und Zucker verrühren. Mandarinen abtropfen lassen und Milch-Schnitte® in Würfel schneiden. Biskuitteig mit der Motiv-Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen, mit Quark-Creme bestreichen und mit Würfeln aus Milch-Schnitte® und Mandarinen belegen. Biskuitrolle von der langen Seite her aufrollen, in Stücke schneiden und servieren.

Tipp: Für filigrane Muster den Kakao-Teig in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle füllen und Backpapier garnieren.

ZUTATEN

für 14 Stück

- ☐ 4 Stück Milch-Schnitte®
- ☐ 1 EL Kakaopulver
- ☐ 1 EL Milch, 3,5 % Fett
- ☐ 4 Eier
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ 40 g Mehl
- ☐ 20 g Speisestärke
- ☐ 1 TL Backpulver
- ☐ 1 Dose Mandarinen
(= 175 g Abtropfgewicht)
- ☐ 500 g Quark, 20 % Fett
- ☐ Mark von 1 Vanilleschote
- ☐ 50 g Zucker

Portionen: 14

Pro Portion: 86 g

Pro Portion: 148 kcal