

Erdbeer-Biskuitrolle mit Verpoorten

Zutaten

4 Eigelb
4 Eiweiß
200 g Zucker
3 EL Zucker
50 g Mehl
80 g Speisestärke
4 EL warmes Wasser
1 Prise Salz
1 Vanillezucker
1 TL Backpulver
4 Blatt Gelatine
200 g Erdbeeren
250 g Magerquark
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Pkg Vanillezucker
200 g Schlagsahne

Backpapier

Zucker für das Geschirrtuch
Puderzucker zum Bestäuben
Erdbeeren zum Verzieren

Zubereitung

Eiweiß, 4 EL Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen und zum Schluss Zucker und 1 Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eiermasse sieben und unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen. Masse daraufgeben und gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 Grad (mittlere Schiene) ca. 10-15 Minuten backen.

Nach dem Backen:

Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Backblech daraufstürzen und vorsichtig Backpapier abziehen. Von einer Längsseite mit dem Geschirrtuch aufrollen, ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die vorbereiteten Erdbeeren pürieren und mit Zucker abschmecken. Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, 3 EL Quark unterrühren, dann in den restlichen Quark rühren. Ca. 10 Minuten kalt stellen, bis die Creme beginnt zu gelieren. Die steif geschlagene Sahne unter den Quark heben und zum Schluss die Erdbeeren unterheben. Biskuit entrollen. Die Masse darauf verteilen und gleichmäßig verstreichen. Ca. 10 Minuten kalt stellen. Biskuit mithilfe des Tuches von der Längsseite her aufrollen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Rolle mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.



[Link zum Rezept: Erdbeer-Biskuitrolle mit Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Erdbeer-Biskuitrolle mit Verpoorten

Leser-Tipp

Schmeckt nicht nur zur Erdbeerzeit!

[Link zum Rezept: Erdbeer-Biskuitrolle mit Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de