

Biskuit-Eierlikör-Rolle "Frankfurter Art" mit Verpoorten Original

Zutaten

für den Biskuitteig:

- 4 Eigelb
- 4 Eischnee
- 4 El warmes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 50 g Speisestärke

für die Eierlikör-Crème-Füllung:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Schlagsahne
- 135 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten zum Garnieren:

- 200 g Sahne
- 1 Pkg Sahnesteif
- 1 Pkg Vanillezucker
- 45 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Krokant
- Belegkirschen

Zubereitung

Biskuitteig:

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und warmes Wasser cremartig schlagen. Eiweiß zu festem Schnee schlagen, auf die Masse geben, locker unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. (Vorne auf das Blech ein gefaltetes Backpapier als Abschluss legen.) Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad etwa 10-12 Minuten backen. (Auf Anleitung des Backofens achten!)

Nach dem Backen die Biskuitplatte sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und darauf erkalten lassen. Nach dem Erkalten vorsichtig das Backpapier entfernen und die harten Kanten abschneiden.

Eierlikör-Crème-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine zuerst mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dann mit der steifgeschlagenen Sahne verrühren. Die Masse auf die Biskuitplatte streichen und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Sobald die Masse fest geworden ist, die Biskuitplatte von der langen Seite aus aufrollen. Danach wieder in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Biskuitrolle mit der Eierlikörcreme bestreichen. Den Krokant darüber streuen und mit Sahnepfoten und Belegkirschen verzieren. Vor dem Servieren die Biskuit-Eierlikör-Rolle mind. 1 Stunde kalt stellen.



[Link zum Rezept: Biskuit-Eierlikör-Rolle "Frankfurter Art" mit Verpoorten Original](#)

Biskuit-Eierlikör-Rolle "Frankfurter Art" mit Verpoorten Original

[Link zum Rezept: Biskuit-Eierlikör-Rolle "Frankfurter Art" mit Verpoorten Original](#)

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