

Österliche Biskuitrolle mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Biskuitteig:

60 g Mehl

40 g Speisestärke

80 g Puderzucker

3 Eier

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Füllung/Konditorcreme:

150 g Frischkäse

150 g Mascarpone

150 g Puderzucker

1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g rote Marmelade (z.B. Erdbeere)

kleine bunte Zucker-Ostereier für die Deko

Zubereitung

Zunächst den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Eier trennen; das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke vermengen, auf die Eigelbmasse sieben und alles gut verrühren. Anschließend den Eischnee unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig dünn verstreichen. 10 Minuten bei 200° C backen. Die Teigplatte noch heiß auf ein Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig ablösen. Die Teigplatte mit dem Tuch von der Längsseite her locker einrollen und so abkühlen lassen (dies verhindert, dass die recht dünne Teigplatte später bricht!).

Für die Konditorcreme den Frischkäse, die Mascarpone, den Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer glatten Masse verrühren. Die Teigplatte vorsichtig ausrollen und eine dünne Schicht (ca. 0,5 cm) von der Creme gleichmäßig darauf verteilen (verlangt ein wenig Geschick und Geduld, da die Platte jetzt natürlich etwas gebogen ist). Anschließend die Marmelade in einer dünnen Schicht gleichmäßig darauf verstreichen. Die Teigplatte nun vorsichtig aufrollen, dabei Stück für Stück das Tuch abziehen. Die Biskuitrolle von außen gleichmäßig mit der übrigen Creme einstreichen. Nach Belieben österlich mit bunten Zuckereiern dekorieren.



[Link zum Rezept: Österliche Biskuitrolle mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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