

Bisquitröllchen mit Schuss "Himbeer-Biskuitröllchen mit Verpoorten Original Eierlikör"

Zutaten

für 20 Himbeer-Eierlikör-Biskuitröllchen:

3 Eier

5 - 6 El Zucker

60 g Mehl

20 g Speisestärke

1/2 TI Backpulver

200 g Himbeermarmelade ohne Kerne

50 g Kuvertüre weiße

20 Frische Himbeeren

20 kleine Minzeblättchen

50 g weiße Schokolade

VERPOOREN ORIGINAL Eierlikör

Pipetten (für Lebensmittel geeignet)



Zubereitung

Die Eier mehrere Minuten dick cremig aufschlagen nach und nach den Zucker zugeben. Mehl Speisestärke Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 min. Backen. Biskuit sofort auf eine Backmatte stürzen und abkühlen lassen. Das Backpapier erst entfernen wenn der Biskuit ausgekühlt ist.

Die locker-luftige Teigplatte vierteln. Jedes Viertel mit Marmelade bestreichen und von der kurzen Seite aus straff aufrollen. Minze und Himbeeren mit geschmolzener Schokolade befestigen. Jede Rolle in 5 Teile schneiden. Die Pipetten mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllen und pro Röllchen den Inhalt einer Pipette seitlich einstecken.

Leser-Tipp

Das Röllchen im Ganzen in den Mund stecken den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aus der Pipette drücken und genießen.

[Link zum Rezept: Bisquitröllchen mit Schuss "Himbeer-Biskuitröllchen 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