

# Gestreifte Verpoorten Biskuitrolle mit Maronencreme

## Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
70 g Zucker  
80 g Mehl  
40 g Speisestärke  
1 EL Kakaopulver  
250 g küchenfertige Maronen  
100 ml Sahne  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g Quark  
2 Blatt Gelatine  
1 Vanilleschote  
2 EL Zucker  
1 Pkg Schlagcreme (Sahneersatz) oder Schlagsahne  
1 Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers hinzufügen. Den restlichen Zucker mit den Eigelben schaumig rühren. Mehl, 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Stärke hinzufügen. Den Eischnee unterheben.

Die Hälfte des Teigs mit Kakaopulver einfärben. In einen Spritzbeutel füllen und in schmalen Streifen mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Den hellen Teig ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen und in die Ausparungen spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen (unterste Schiene).

Den Kuchen nach dem Backen auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen.

Die küchenfertigen Maronen mit der Sahne in einem Topf erwärmen. Sobald die Maronen weich sind, diese pürieren.

Aufgelöste Gelatine, 100 ml des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs, das Mark der Vanilleschote und Zucker nach Belieben unterrühren. Im Kühlschrank etwas abkühlen lassen. Dann den Quark unterheben.

Die Biskuitplatte mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen. Anschließend die Maronencreme auftragen.

Den Biskuit straff aufrollen und in Klarsichtfolie wickeln. Im Kühlschrank nochmals fest werden lassen. Die Sahne oder Schlagcreme mit einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör steif schlagen.

Biskuitrolle in Scheiben schneiden und mit der Sahne anrichten.

[Link zum Rezept: Gestreifte Verpoorten Biskuitrolle mit Maronencreme](#)

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