

# Himbeer-Biskuitrolle mit Mandeln und Verpoorten Original

## Zutaten

### Biskuit:

- 100 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 25 g gemahlene Mandeln
- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Füllung:

- 200 g Sahne
- 50 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 TL Sofortgelatine (alternativ 1 Pkg Sahnesteif)
- 150 g Himbeeren

Puderzucker zum Verzieren

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Sofortgelatine und den Zucker mischen. Dann die Sahne schlagen und die Gelatine-Zucker-Mischung einrieseln lassen. Wenn die Sahne steif ist, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und nochmal alles durchmischen. Die Mischung für mindestens eine Stunde kaltstellen.
2. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Biskuit die Eier und den Zucker zusammen mit dem Vanillezucker 10 Min. schaumig schlagen. Die Eiermasse ist fertig, wenn sie ihr Volumen deutlich vergrößert hat und die Farbe deutlich heller geworden ist. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Ab jetzt nur noch mit dem Schneebesen arbeiten!
3. Mehl, Backpulver und Stärke mischen und sieben. Vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Eiermasse heben. Zum Schluss die gemahlene Mandeln ebenfalls unterheben.
4. Den Biskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 10 Min. auf mittlerer Schiene backen. Während des Backens ein sauberes Trockentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit 1 EL Zucker bestreuen. Wenn der Teig fertig ist, wird er mitsamt dem Backpapier auf das Trockentuch gestürzt. Jetzt das Backpapier vorsichtig abziehen und den Biskuit im Trockentuch fest zusammenrollen. 15 Min. abkühlen lassen.
5. Den Teig vorsichtig aufrollen und mit der Eierlikörsahne bestreichen. Dabei am Rand 2 cm aussparen. Die Himbeeren putzen und auf der Sahne verteilen. Dann den Biskuit eng zu einer Rolle aufrollen. Am besten gelingt die Rolle, wenn Sie jetzt in Frischhaltefolie gewickelt, einige Stunden im Kühlschrank kalt stehen darf.
6. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und genießen!



[Link zum Rezept: Himbeer-Biskuitrolle mit Mandeln und Verpoorten Original](#)

# Himbeer-Biskuitrolle mit Mandeln und Verpoorten Original

## **Leser-Tipp**

Gelingt sowohl mit frischen, als auch mit tiefgekühlten Himbeeren.

[Link zum Rezept: Himbeer-Biskuitrolle mit Mandeln und Verpoorten Original](#)

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