



Leichte Biskuitrolle

90 min

Zutaten

Für den Teig:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 180 g Mehl
- 30 g LEIBNIZ ZOO -30%

Zucker

Für die Füllung:

- 300 ml Schlagsahne
- 1,5 Päckchen Sahnesteif
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Skyr 0.2% Fett
(alternativ Magerquark)
- 300 g frische Himbeeren



Schritt 1

Den Ofen auf 150°C vorheizen. LEIBNIZ ZOO -30% Zucker fein hacken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kekskrümel gleichmäßig darauf verteilen.

Schritt 2

Eier trennen. Das Eiweiß mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät steif schlagen. Eidotter und Zucker hinzugeben und cremig rühren.

Schritt 3

Mehl sieben und nach und nach vorsichtig mit möglichst wenigen Bewegungen unter die Ei-Zucker-Masse heben.

Schritt 4

Teig sofort gleichmäßig auf das Backblech gießen, sodass die Kekskrümel darunter eingeschlossen werden. Mit einem Silikonspatel zügig glatt streichen und ca. 20 min auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze backen (oder bis goldbraun).

Schritt 5

Biskuit aus dem Ofen nehmen und sofort auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuitteig im feuchten Geschirrtuch behutsam aufrollen und vollständig auskühlen lassen.



Schritt 6

Schlagsahne mit Sahnesteif, Puderzucker und Vanillezucker aufschlagen. Himbeeren mit Skyr oder Magerquark verrühren. Anschließend die Sahne darunterheben und kalt stellen.

Schritt 7

Den ausgekühlten Biskuit vorsichtig aufrollen und das Geschirrtuch entfernen. Mit der Himbeercreme und einigen frischen Himbeeren füllen und vorsichtig aufrollen. Vor dem Servieren kalt stellen, bis sich der Biskuit gesetzt hat und die Creme schnittfest ist.