

REZEPT FÜR ROTE GRÜTZE-BISKUITRÖLLCHEN



ROTE GRÜTZE-BISKUITRÖLLCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10 Stücke | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 6 Eier (Größe M)
- 150 g SweetFamily Unser Feinster
- 120 g Mehl
- 750 g gemischte Beeren (frisch oder TK, aufgetaut)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 250 g Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker



4143

ZUBEREITUNG

358

Kcal

pro Stück

7

Gramm

Eiweiß

55

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Eier schaumig schlagen, 120 g Zucker zufügen und weitere 4 Minuten zu einem elastischen Schaum schlagen. Mehl darüber sieben und locker unterziehen. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten hellbraun backen.

2. Ein Küchentuch mit restlichem Zucker bestreuen. Die heiße Biskuitplatte mit der gebackenen Seite darauf stürzen. Backpapier dünn mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Küchentuch längs aufrollen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen [Beeren](#) verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. 450 g in einem hohen Rührbecher mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben.

4. Teig abrollen. Die Hälfte der [roten Grütze](#) darauf streichen, erneut aufrollen und in 10 Stücke schneiden. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit der übrigen roten Grütze dazu servieren.