

REZEPT FÜR SCHOKOLADEN-BISKUITROLLE



SCHOKOLADEN-BISKUITROLLE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Stücke | 45 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuitteig:

- 3 Eier
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 70 g Speisestärke
- 2 TL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 100 g Frischkäse
- 100 g Quark
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Kakaopulver
- nach Belieben etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen



2285

ZUBEREITUNG

302

Kcal

Pro Stück ca.

8.1

Gramm

Eiweiß

46.6

Gramm

Kohlenhydrate

9.1

Gramm

Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker dickcremig und hell schlagen. Stärke, Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben und mit 1/3 vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee vorsichtig unterheben.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen (26 cm x 22 cm) aufsetzen. Teig im Backrahmen gleichmäßig verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Biskuit herausnehmen, mit etwas Zucker bestreuen und abkühlen lassen.
3. Frischkäse, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Kakaopulver darüber sieben und kurz unterrühren. Abgekühlten Biskuit aus dem Rahmen lösen, auf ein Tuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.
4. Frischkäse-Füllung gleichmäßig darauf streichen und Biskuit zu einer Rolle aufrollen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen, damit die Quarkcreme fest wird. Nach Belieben mit [Puderzucker](#) bestreuen.