

Blaubeer-Biskuitrolle

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig

3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Prise Salz
50 ml Mineralwasser
125 g Mehl
25 g Speisestärke
1 ½ TL Backpulver

Für die Füllung

300 g wilde Blaubeeren aus
Kanada (tiefgefroren)
6 Blatt Gelatine
100 g Lemon Curd
50 g Zucker
250 g Magerquark
200 g Schlagsahne
2 EL Puderzucker
Backpapier
Zucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Eier, Zucker, Salz und Mineralwasser mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Auf die Ei-Masse sieben und vorsichtig unterheben.
2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
3. Biskuit auf ein feuchtes, mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und das Backpapier abziehen. Biskuit locker aufrollen und auskühlen lassen.
4. Blaubeeren auftauen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Lemon Curd, Zucker und Magerquark verrühren. Gelatine auflösen und tröpfchenweise unter die Quark-Masse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
5. Biskuit ausrollen und die Quark-Masse gleichmäßig darauf streichen. Dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Blaubeeren gleichmäßig darauf verteilen. Biskuit aufrollen und mindestens 1 Std. kalt stellen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: Ca. 45 Minuten

Nährwertangaben pro Stück:

Energie: 235 kcal / 986 kJ
Fett: 8,03 g
Kohlenhydrate: 33 g
Eiweiß: 7,07 g

