



## **BISKUITROLLE MIT MARMELADE UND SAHNE**

🕒 45 min ☺ Leicht

Kühlen mind. 45 min, Backzeit ca. 12 min

### **ZUTATEN (FÜR 1 BISKUITROLLE BZW. FÜR CA. 10 STÜCKE)**

Für den Teig:

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- Zucker, zum Bestreuen
- 50 g gehobelte Mandelblättchen

Für die Füllung:

- 150 g Cranberrymarmelade
- 250 ml MinusL H-Schlagsahne
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Puderzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Etwa zwei Drittel des Zuckers hinzufügen und die Eigelbe mit den Quirlen des Handrührgerätes hell-cremig rühren. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen.
2. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und unterheben. Das Mehl und die Speisestärke mischen, darüber sieben und unterziehen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verstreichen, mit den Mandeln bestreuen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 10–12 Minuten backen.
3. Ein großes Küchentuch mit Zucker bestreuen, den Biskuit vorsichtig darauf stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig vom Teigboden abziehen. Die Biskuitplatte mit Hilfe des Küchentuchs sofort aufrollen und abkühlen lassen.
4. Zum Füllen die ausgekühlte Biskuitrolle vorsichtig wieder ausbreiten und mit der Cranberrymarmelade bestreichen.
5. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend vorsichtig wieder aufrollen. Die gefüllte Biskuitrolle mindestens drei Stunden kühl stellen. Mit Puderzucker bestäubt und in Stücke geschnitten servieren.