

## Rezept

# Himbeer-Biskuitrolle

Ein Rezept von Himbeer-Biskuitrolle, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>200 g</b> Zucker
<b>70 g</b> Mehl (Type 405)	<b>40 g</b> Speisestärke
<b>8 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>500 g</b> Himbeeren
<b>500 g</b> Quark (20 % Fett)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> Puderzucker	einige Minzeblättchen
Zucker zum Stürzen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 18 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Biskuitteig die Eier trennen, Eigelbe mit 4 EL heißem Wasser und 70 g Zucker schaumig rühren.
3. Eiweiße und 30 g Zucker steif schlagen und den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Stärke darüber sieben und alles vorsichtig untermischen.
4. Den Teig auf das Backpapier streichen. Im Backofen (Mitte) 12-15 Min. backen.
5. Den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, das Backpapier mit Wasser bestreichen und ablösen. Den Biskuit mit Hilfe des Tuchs aufrollen und auskühlen lassen.
6. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren verlesen und die Hälfte beiseite stellen. Restliche Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.
7. Quark, 150 g Himbeerpüree und restlichen Zucker glatt verrühren. Zitronensaft erhitzen, Gelatine tropfnass zugeben und darin auflösen. Etwas Himbeerquark unter die Gelatine rühren, dann diese Mischung unter den restlichen Himbeerquark rühren. Von den übrigen Himbeeren einige zum Garnieren beiseite legen, den Rest unterziehen. Den Himbeerquark kalt stellen.

8. Die Biskuitrolle auseinander rollen. Sobald die Quarkcreme dicklich wird, mit dem Schneebesen durchrühren und auf den Biskuit streichen. Wieder aufrollen und mindestens 2 Std. kalt stellen.
- 
9. Zum Servieren restliches Himbeerpüree mit Puderzucker glatt rühren und schlierenförmig über die Biskuitrolle träufeln. Mit den übrigen Himbeeren und nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.