



Biskuitrolle „Süße Schnecke“



Ein Rezept aus unserer Mitti-Kochschule:

Gebäck

Biskuitrolle „Süße Schnecke“

6 – 8 Stück

Zutaten:

Teig: 4 Eier, 80 g Zucker, 85 g Mehl, 40 g Speisestärke, 1 Messerspitze Backpulver, Backblech mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen

Füllung und Deko:

150 g Erdbeer-Konfitüre, 3 – 4 Vanilleschoten, Schokodragees, Puderzucker, Zitrone

So wird es gemacht:

Sehr lockeren Schaum aus ganzen Eiern und Zucker schlagen. Gesiebtes Mehl, Speisestärke und Backpulver locker und leicht unterziehen.

Teig auf Backblech/Backpapier

gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen rasch bei 200°C, 8 – 10 Minuten backen. Gares Biskuit fühlt sich elastisch, watteähnlich an und darf nicht feucht sein.

Fertige Teigplatte auf Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und locker aufrollen. Biskuitrolle erkalten lassen, vorsichtig ausrollen und in ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Mit 1 – 2 EL Konfitüre bestreichen und an einem Ende einrollen. Vanillestange halbieren und als Fühler in kleinen Wickel (Kopfteil) stecken. Anstelle der Vanillestange können auch schwarze Schokostäbchen verwendet werden.

Puderzucker mit Zitronensaft vermischen und Schokodragees als Augen aufkleben.



Viel Spaß beim Ausprobieren