



Biskuitroulade mit Quarkfüllung

Saison	Ganzes Jahr	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	45 Minuten	Art des Menüs	Gebäck / Dessert
Auskühlen lassen	2 Stunden		
Küchengeschirr	Grosses Backblech von 40x35 cm, Backpapier		

Biskuit

5		Eier	Eier mit dem Mixer schaumig rühren.
150	g	Zucker	Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse glänzt und sich Spitzen bilden.
80	g	Mehl	
20	g	Epifin (Weizenstärke)	Mehl und Epifin mischen. Sorgfältig unter die Masse mischen. Den Teig gleichmässig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech streichen.
			In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 7-8 Minuten backen.
3	EL	Zucker	Die Teigplatte sofort auf ein mit 3 EL Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und unter dem Kuchenblech auskühlen lassen (das Biskuit muss feucht bleiben).

Quarkfüllung

2	dl	Rahm	Rahm steif schlagen.
250	g	Halbfettquark	
2	EL	Zucker	
½		Zitrone, Schale fein gerieben	Quark, Zucker und Zitronenschale mischen und Rahm darunterziehen.
			Das Backpapier vom Biskuit abziehen. Mit Quarkfüllung bestreichen. Satt aufrollen und in Klarsichtfolie einrollen.
			Im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen.
2	EL	Zucker	Die Roulade mit Zucker bestreuen und in Tranchen schneiden.

Tipp: Zu frischen oder Tiefgekühlten Beeren servieren.

Quelle: Freiburger Bäuerinnen- und Landfrauenverband

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

