



Waldbeer-Roulade

Saison	Sommer / Herbst	Anzahl Personen	6
Zubereitungszeit	20 Minuten	Art des Menüs	Dessert
Kühl stellen	4 Stunden		

Biskuit

5		Eier	Eier mit dem Mixer schaumig rühren. Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen bis die Masse glänzt und sich Spitzen bilden.
150	g	Zucker	
80	g	Mehl	Mehl, Eipifin und Schokoladepulver 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.
20	g	Epifin (Weizenstärke)	
2	EL	Schokoladepulver	
3	EL	Zucker	Das Biskuit sofort auf ein mit 3 EL Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und unter dem Kuchenblech auskühlen lassen (das Biskuit muss feucht bleiben).

Füllung

250	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	QimiQ glattrühren.
100	g	Magerquark	Quark und Puderzucker dazu mischen. Waldbeeren in einem Sieb leicht auftauen, abtropfen lassen und unter die QimiQ Mischung heben.
120	g	Puderzucker	
250	g	Waldbeeren, tiefgekühlt	Geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben. 2/3 der Füllung auf den Biskuitboden streichen und einrollen. Restlicher Rahm darauf verteilen und mit frischen Waldbeeren dekorieren. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
200	ml	Vollrahm, geschlagen	

Tipp: Beerenmischung aus dem Garten mit frischen oder tiefgekühlten Beeren verwenden (z.B. Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren).

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

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

