

Biscuitroulade mit Vanille-Topfenfüllung



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Topfen / Quark	250 g
Zitronen	½ Stk.
Quimmiqu	1 Pkg.
Feinkristallzucker	230 g

Zubereitung:

Eier trennen, aus dem Klar und einer Prise Salz steifen Schnee schlagen. Dotter und Zucker (80 g für die Füllung sparen!!!) schaumig rühren, Mehl und steifen Schnee unter die Dottermasse heben. Auf das Blech Backpapier geben und die Teigmasse darauf streichen. Das Backrohr vorheizen und die Roulade ca. 10 - 15 Minuten backen. Die fertige Roulade auf ein Geschirrtuch stürzen und noch heiß zusammenrollen. Auskühlen lassen. Ein Quimmiqu mit dem Mixer und 80g Zucker schlagen, 250 g Topfen dazurühren, den Saft von einer halben Zitrone dazugeben. Die Creme in die Roulade füllen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-408-Biscuitroulade-mit-Vanille-Topfenfuellung.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at