

Biskuitrolle mit Himbeeren à la Cheesecake

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

5 Eier
100 g Zucker
30 g Stärke
75 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise(n) Salz
Puderzucker

Für die Füllung

170 g Frischkäse
250 g Sahne
60 g Puderzucker
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
80 g Himbeermarmelade
100 g Himbeeren

Wenn sich deutsche Backkultur und amerikanische Kuchenkunst vereinen, darfst du dich über eine klassische Biskuitrolle mit cremiger Cheesecake-Füllung freuen. Sahne trifft Frischkäse trifft Himbeeren - mhhhhh!

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, 70 g Zucker einrieseln lassen.

- 3 -

Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen, Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben. Auf das Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

- 4 -

Küchentuch mit Wasser besprühen. Biskuit mit Backpapier auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und nach 20 Sekunden vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Küchentuch aufrollen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Füllung Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Puderzucker und Vanilleextrakt cremig rühren und Sahne unterheben.

- 6 -

Biskuit ausrollen und mit Marmelade und Creme bestreichen. Biskuitrolle vorsichtig einrollen und mit Puderzucker bestäuben.