



## Bisquitrolle mit Himbeerfüllung

### Zutaten für ca 12 Portionen

#### für den Teig

125 g Zucker  
100 g Mehl  
25 g Speisestärke  
5 Eier (M)  
3 EL Zucker  
2 TL Vanilla Bean Paste  
0,5 TL Backpulver

#### für die Füllung

500 g Magerquark  
300 g Himbeeren  
3 Blatt Gelatine  
2 EL Zucker  
etwas Puderzucker zum Bestäuben

#### Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen (**siehe Tipp unten**). Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen und den Eischnee kalt stellen. Eigelbe mit restlichem Zucker und Vanilla Bean Paste cremig rühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eigelbmasse sieben. Mit dem Eischnee vorsichtig unterheben.

Teigmasse gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech streichen und ca. 10 Minuten bei 180°C backen. Der Teig sollte auf Fingdruck nachgeben und wieder zurück kommen.

Inzwischen ein Küchentuch ausbreiten und gleichmäßig mit 3 EL Zucker bestreuen. Das Blech herausnehmen und die Teigplatte auf das Küchentuch stürzen.

Die Himbeeren waschen, in einem Sieb gut abtropfen lassen, dann zuckern. Die Gelatine einweichen, leicht ausdrücken und in wenig heißem Wasser auflösen, unter den Sahnequark rühren und die Himbeeren unterheben. Im Kühlschrank etwa 10 Minuten kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die abgekühlte Teigroulade abrollen, den Himbeerquark gleichmäßig darauf streichen und wieder aufrollen. Weitere 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.

#### Tipp zum Bisquit Teig rollen

Bevor man das Backpapier auf das Blech gibt, "polstert" man dieses mit 3 Lagen Zeitungspapier, auf die Größe des Blechs zugeschnitten. Auf das Zeitungspapier kommt das Backpapier, da drauf dann der Teig. Das klappt mit jedem Biskuitteig!

Ist der Teig fertig gebacken, stürzt man diesen auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch und rollt ihn sofort auf, lässt diesen dann abkühlen. Wenn er lauwarm ist, kann man die Füllung auftragen und wieder zusammen rollen.

Das Polster verhindert zu viel Hitze von unten und somit dass der Teig brüchig wird. Der Zucker auf dem Handtuch verhindert ein ankleben.