



Vollkorn-Biskuitrolle mit Obstquark

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Grundmenge: 1 Rolle

Mengenplanung: 5-6 Personen

Zutaten Teig:

- 4 Eier
- 80 g Rohrzucker
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

- 250 g Magerquark
- 200 g Schmand
- 250 g Früchte (z.B. Himbeeren oder Erdbeeren)
- 40 g Rohrzucker
- 30 g Konfitüre (passend zum Obst)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 Zitrone

Sonstiges:

- Saftpresse
- ggf. Dauerbackmatte für Biskuitrollen
- Puderzucker
- Sprühsahne
- Obst als Dekor

Zubereitung:

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Eier trennen und Eiweiß sehr steif schlagen
3. In einer zweiten Schüssel Eigelb verquirlen
4. Nach und nach den Zucker zugeben und jeweils rühren, bis er sich gelöst hat und nicht mehr knirscht
5. Eischnee von Hand unter die Masse unterheben
6. Mehl ebenfalls von Hand mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben
7. Teig gleichmäßig auf der Backmatte verteilen und im Ofen 10-12 Minuten backen. Der Teig darf nicht zu dunkel/fest werden und muss auf Fingerdruck wattig nachgeben



8. Teig mit der Form von der kurzen Seite aus aufrollen und 10 Minuten aufgerollt auskühlen lassen
9. In der Zwischenzeit Obst waschen und ggf. klein schneiden. Zitrone auspressen
10. Restliche Zutaten für die Füllung gut mischen und Obst unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken
11. Teig entrollen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen
12. Mit Hilfe der Backmatte wieder aufrollen und diese dabei Stück für Stück ablösen
13. Rolle für mindestens 1 Stunde kühl stellen
14. Vor dem Verzehr die Rolle mit Puderzucker, Sahne und Obst dekorieren

Wenn du keine Dauerbackmatte hast, kannst du auch wie folgt vorgehen:

1. Backblech mit Backpapier belegen und Teig darauf gleichmäßig verteilen
 2. Nach dem Backen den Kuchen auf ein mit Zucker bestäubtes Küchentuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen
 3. Kuchen mitsamt dem Küchentuch von der kurzen Seite aus aufrollen und 10 Minuten auskühlen lassen
 4. Teig entrollen und die Füllung darauf verteilen. Anschließend mit Hilfe des Küchentuchs wieder aufrollen und dieses dabei vorsichtig ablösen
- Danach geht es weiter wie oben beschrieben.