



Kindergeburtstagsseite

Kostenlose Kindergeburtstagskuchen Rezepte

www.kindergeburtstagsseite.de

Bisquit-Rolle

Zutaten:

4 Eier
125 g Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
125 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
3 Esslöffel Aprikosenmarmelade
2 Esslöffel Johannesbeergelee
2 Esslöffel feingehackte Haselnusskerne
4 Esslöffel grobgehackte Haselnusskerne
1/4 Liter Sahne
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Zucker, Eigelb und Zitronenschale werden schaumig gerührt und mit Mehl und Backpulver vermischt. Das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Ein gefettetes Pergamentpapier auf ein Backblech legen. Der Teig muss gleichmäßig, etwa 1/2 cm dick darauf verstrichen werden.

Etwa 7 Minuten im auf 250° vorgeheizten Ofen backen.

Anschließend müssen Marmelade, Gelee und die feingehackten Nüsse sehr schnell auf den noch heißen Kuchen gestrichen und dieser sofort zusammengerollt werden.

Die Kuchenrolle auskühlen lassen, dann mit der mit dem Vanillezucker steifgeschlagenen Sahne dick bestreichen und mit den grobgehackten Haselnusskernen verzieren.

Anstelle von Marmelade und Gelee kann die Bisquit-Rolle natürlich auch mit anderen Füllungen versehen werden, z.B. mit einer Mischung aus Sahne und frischen, kleingeschnittenen Früchten (besonders gut eignen sich Erdbeeren, Himbeeren, entsteinte Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche oder andere weiche Obstsorten). Sehr lecker ist auch eine Füllung aus Mousse au chocolat oder einer vergleichbaren Schokoladencreme.



Malvorlagen



Malvorlagen www.die-kinder-seite.de



Aloe Vera
Online Shopping

Leben Sie gesund mit
Aloe Vera Produkten
für Mensch & Tier

www.aloevera-produkteshop.de

