



Dekor-Biskuitrolle

Zutaten Dekorteig:

1 Eiweiß
50g Zucker
50g Mehl
50g flüssige Butter/abgekühlt
Lebensmittelfarbe nach Wunsch

Zutaten Biskuitteig:

2 Eier
22g Zucker
17g Stärke
26g Mehl
Lebensmittelfarbe nach Wunsch

Zutaten-Füllung:

250g Mascarpone
50g Naturjoghurt oder Sahne
2 EL Zucker

Zubereitung Dekorteig:

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Eiweiß in eine Schüssel geben, Zucker und Mehl zufügen und zu einer Masse verrühren. Nun die flüssige Butter unterrühren, sodass ein zäher Teig entsteht.

Den Teig in die gewünschte Teile teilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. Den Teig in Spritzbeutel füllen. Das Muster die Backmatte malen und für mind. 15 Min. in den Gefrierschrank stellen.

Zubereitung Biskuitteig:

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß mit 15g Zucker steif schlagen.

Eigelbe mit dem restl. Zucker in einer separaten Schüssel schön cremig schlagen, bis sich das Volumen ca. verdoppelt hat. Nun den Eischnee mit einem Teigschaber unterheben. Jetzt das Mehl und die Stärke in die Masse sieben und vorsichtig unterheben, wenn man fast fertig ist gibt man die gewünschte Lebensmittelfarbe dazu.

Den Biskuitteig ca. 10 Min. backen.

Zubereitung Mascarpone-Füllung:

Mascarpone, Zucker und Joghurt in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und fertig. Verfeinern kann man die Füllung mit Aromen oder auch Marmelade, Fruchtkompott oder Beeren.