

Rezept

Dinkelbiskuitrolle mit Erdbeeren

Ein Rezept von Dinkelbiskuitrolle mit Erdbeeren, am 18.07.2024

Zutaten

4 Eier	60 g Puderzucker
120 g Dinkel-Vollkornmehl	500 g Erdbeeren
250 g Quark (20 % Fett i. Tr.)	250 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
80 g Zucker	200 g Sahne
3 EL Quittengelee	50 g Walnusskerne
Backpapier für das Backblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Biskuitrolle (12-14 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Puderzucker und Mehl jeweils durch ein Sieb in eine Schüssel sieben.
2. Die Eiweiße sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Das Mehl vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Eigelbe unterziehen. Den Biskuitteig auf das Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Den Teig im Backofen (Mitte) 10-15 Min. backen. Das Backblech herausnehmen.
3. Die Teigplatte mit einem angefeuchteten Küchentuch belegen und von der Breitseite her sofort samt Backpapier einrollen und auskühlen lassen.
4. Inzwischen die Erdbeeren waschen und putzen. Etwa 200 g kleine Beeren in Scheiben schneiden und beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren klein würfeln. Quark, Joghurt und Zucker glatt rühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen.
5. Den Biskuit wieder auseinanderrollen, das Tuch entfernen und den Biskuit mit dem Quittengelee bestreichen. Zwei Drittel von der Quarkcreme daraufgeben und gleichmäßig verteilen. Mit den Erdbeerpfeffeln belegen.
6. Den Biskuitteig mithilfe des Backpapiers aufrollen und mit der restlichen Quarkcreme bestreichen. Die Walnusskerne hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Biskuitrolle mit Erdbeerscheiben belegen und mit den Walnüssen bestreuen.