



## Biskuitrolle mit Johannisbeeren

---

Biskuitrolle mit Joghurt-Quark-Creme und frischen Johannisbeeren.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

4 Eier  
4 Eßlöffel Wasser  
125g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
50g Mehl  
50g Speisestärke  
20g Kakaopulver  
eine Messerspitze Backpulver

Für die Creme:

135g Zucker  
8 Blatt Gelantine  
250g Quark  
300g Vollmilch-Joghurt  
125ml Sahne

150g Johannisbeeren

(Mischung aus roten, gelben und schwarzen Johannisbeeren wäre optimal, rote Johannisbeeren tun es auch.)

### Zubereitung

---

Eier trennen. Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl und Speisestärke mit dem Backpulver mischen und auf den Eischnee geben. Alles vorsichtig unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen, Teig aufstreichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 8 bis 10 Minuten backen.

Biskuitplatte mit etwas Zucker bestreuen und auf ein frisches Küchentuch stürzen. Rückseite des Backpapiers anfeuchten und das Backpapier abziehen. Den Biskuit sofort mit dem Küchentuch von der schmalen Seite her aufrollen.

Gelantine einweichen. Quark, Joghurt und Zucker verrühren. Gelantine ohne auszudrücken in einem kleinen Topf zum Auflösen erhitzen. Im Topf mit etwas Quarkcreme verrühren und dann unter die restliche Quarkcreme ziehen. Für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Johannisbeeren waschen und von den Stielen streichen.

Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme ziehen.



Biskuit entrollen und mit  $\frac{2}{3}$  der Creme bestreichen. Johannisbeeren bis auf 2-3 Eßlöffel Beeren auf der Creme verteilen. Biskuit wieder aufrollen und mit der restlichen Creme von außen bestreichen.

Biskuitrolle für 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Johannisbeeren bestreuen und gut gekühlt servieren.