Fruchtige Joghurt-Rolle mit Kirschlikör

Biskuitrolle mit einer Joghurt-Füllung. Nicht für Kinder, dafür ohne Weizenmehl.

Zutaten:

Für den Biskuit:
4 Eier
2 Eßlöffel lauwarmes Wasser
125g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
150g gemahlene Mandeln
50g Speisestärke

Für die Creme:
200g Joghurt
100ml Kirschlikör
2 Päckchen Vanillezucker
200ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif

Außerdem:
Zucker zum Eindrehen
Brauner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillezucker mit dem Handmixer auf höchster Geschwindigkeit für mindestens 6 Minuten schlagen.

Eiweiß und Salz in einem anderen Gefäß steif schlagen und auf die Creme geben. Nüsse und Stärke mischen und nach und alles nach und nach vorsichtig untereinander heben.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig auf dem belegten Blech verstreichen. Sofort im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) für 10 bis 15 Minuten backen. Die Teigplatte soll goldgelb werden.

Geschirrtuch auslegen und mit Zucker bestreuen. Teigplatte auf das Geschirrtuch stürzen, Backpapier leicht anfeuchten und abziehen. Teigplatte im Geschirrtuch von der schmalen Seite her aufrollen und eingerollt auskühlen lassen.

Joghurt mit Kirschlikör und Vanillezucker verrühren. Kalte Sahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen und unter den Joghurt unterheben.

Ausgekühlte Biskuitrolle ausrollen, mit der Creme bestreichen und wieder aufrollen. Fertige Rolle auf eine Kuchenplatte legen und mit braunem Zucker bestreuen.