

Biskuit-Quark-Rollen mit Beeren

Du brauchst für die Biskuits:

- 6 Eier (Gr. M)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 g Magerquark
- 100 g Crème fraîche
- 50 ml Amaretto
- 300 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif

Für die Dekoration nimmst Du:

- 400 g gemischte Beeren
- 2 Päckchen Richie's Bakery Glasur Chips Braun Vanilleschotenspitzen
- Richie's Bakery Streudekor Glitzer Cubies lila
- Richie's Bakery Streudekor Batique Herzen
- Außerdem brauchst Du: Baisers und Knusperröllchen

Los geht's:

1. Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech (ca. 36x42 cm) mit Backpapier belegen.
2. Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Vanillezucker und Zucker sehr cremig schlagen.
3. Mehl mit Backpulver mischen, danach über das Eigelb sieben und unterrühren. Eiweiß unterheben, so dass ein fluffiger Biskuitteig entsteht.
4. Streiche nun den Teig auf das vorbereitete Blech und backe ihn für ca. 30 Minuten.
5. Nimm den Teig aus dem Ofen und stürze ihn auf ein Geschirrtuch. Dort vollständig abkühlen lassen.
6. Magerquark mit Crème fraîche und Amaretto cremig rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme rühren.
7. Zerflücke den Biskuit in grobe Stücke und hebe diese dann unter die Sahnecreme. Die Teigmischung wie bei einem Cakepop zu Röllchen (oder alternativ zu Kugeln) rollen.
8. Lege die Röllchen bzw. Kugeln jetzt ca. 30 Minuten in das Gefrierfach.
9. Schmelze die Glasurchips im heißen Wasserbad und fülle die Glasur in ein Schälchen. Die angefrorenen Röllchen in die Glasur tunken und sofort mit Glitzer Cubies und Streuherzen verzieren.
10. Röllchen zusammen mit den Beeren, den Baisers und den Knusperröllchen auf einer Platte oder einem Teller anrichten und servieren.