



Schwarzwälder Biskuitrolle

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Typisch, bodenständig, hausgemacht, gut vorzubereiten, preiswert

Zutaten

- Für den Biskuit:
 - 4 Eigelb
 - 4 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
 - 180 g Zucker
 - 50 g Mehl, 50 g Speisestärke, 20 g Kakaopulver gemischt
 - etwas Zucker zum Bestreuen
- Für die Füllung:
 - 1 Glas Schattenmorellen (175 g Frucht Einwage, abgetropft)
 - 100 ml geschlagene Sahne
 - 300 g Magerquark
 - 3 Blätter weiße Gelatine, eingeweicht
 - 2 - 3 El Kirschwasser
 - 3 El Sauerkirschkonfitüre

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das flache Backblech mit Backpapier belegen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Ein Küchentuch auslegen und mit 100 g Zucker bestreuen; den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die gut ausgedrückte Gelatine in heißem Kirschwasser auflösen, den Quark mit dem Zucker glatt rühren, beides miteinander verrühren. Die Kirschen dazu geben und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt5

Der Biskuit:

Schritt6

Die Eigelb, 80 g Zucker und 3 El heißes Wasser 4 - 5 Min. cremig - dicklich aufschlagen, die Eigelbe gut "aus garen".

Schritt7

Abwechselnd die Mehl - Kakaomischung und den Eischnee unter die Eigelbmasse heben und auf dem Backpapier gleichmäßig verstreichen.

Schritt8

Für 8 - 10 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt9

Sofort auf das Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen und mit etwas Kirschwasser beträufeln, dann mit der Kirschkonfitüre dünn einstreichen.

Schritt10

Mit Hilfe des Küchentuches einrollen, wenigstens 1 Stunde kalt stellen.

Schritt11

Rezeptart: Badisch **Tags:** bodenständig, preiswert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)271
- Fett (g)7
- KH (g)39
- Eiweiss (g)10
- Ballast (g)1
- Zucker (g)29

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarzwaelder-biskuitrolle/>