



# 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/>