

LEBKUCHEN-BISKUITROLLE MIT KAREMELLSAHNE | SWEETFAMILY



LEBKUCHEN-BISKUITROLLE MIT KAREMELLSAHNE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10-12 Stücke | 75 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

ZUTATEN

	Für den Biskuit:
6	Eier (Größe M)
190 g	SweetFamily Brauner Bio-Zucker
1 Prise	Salz
2 EL	Lebkuchengewürz
150 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1/2 TL	Backpulver
	Für die Füllung:
90 g	SweetFamily Bio-Puderzucker
400 g	Konditorsahne (mind. 35 % Fett)
300 g	Doppelrahmfrischkäse
100 g	TK-Cranberrys
150-200 g	Karamellsauce (siehe Tipp)

ZUBEREITUNG

445

Kcal

Pro Stück (bei
12) ca.

7

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

25

Gramm

Fett

Biskuit backen:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Braunen Bio-Zucker einrieseln lassen. Eigelb, 100 g Braunen Bio-Zucker, Salz und Lebkuchengewürz dickcremig aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und mit 1/3 vom Eischnee kurz unterrühren. Übrigen Eischnee in 2 Portionen locker unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Biskuit aufrollen und abkühlen lassen:

2. Ein Küchentuch mit 15 g Braunem Bio-Zucker bestreuen. Biskuit noch heiß darauf stürzen. Backpapier dünn mit kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Küchentuch längs aufrollen, auskühlen lassen.

Füllung zubereiten:

3. Bio-Puderzucker sieben. Sahne steif schlagen, dabei Bio-Puderzucker einrieseln lassen. Frischkäse glattrühren und kurz unterrühren. Creme mindestens 30 Minuten kaltstellen, bis sie fest wird. Inzwischen Cranberrys auftauen lassen.

Biskuitrolle füllen:

4. Karamellsauce glattrühren und unter 2/3 der Sahnecreme ziehen. Biskuitrolle abrollen, damit bestreichen, aufrollen und auf eine Platte setzen. Cranberrys bis auf 10-12 Stück zum Verzieren durch ein feines Sieb streichen, unter die übrige Sahnecreme ziehen. In einen Spritzbeutel mit großer flacher Bandtülle geben und auf die Biskuitrolle spritzen. Mit übrigen Cranberrys verzieren. Biskuitrolle bis zum Servieren kaltstellen.

LEBKUCHEN-BISKUITROLLE MIT KARAMELLSAHNE | SWEETFAMILY

Tipp:

Mit unserem [Rezept](#) kannst du die leckere Karamellsauce ganz einfach selber machen.