

REZEPT FÜR ROTE GRÜTZE-BISKUITRÖLLCHEN | SWEETFAMILY



ROTE GRÜTZE-BISKUITRÖLLCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 10 Stücke | 35 Min. | + Abkühlzeit

ZUTATEN

- 6** Eier (Größe M)
- 150 g** SweetFamily Unser Feinster
- 120 g** Mehl
- 750 g** gemischte Beeren (frisch oder TK, aufgetaut)
- 195 g** SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 250 g** Schlagsahne
- 1 Pck.** Vanillezucker

ZUBEREITUNG

364

Kcal

pro Stück ca.

7

Gramm

Eiweiß

56

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

Biskuit backen:

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Eier schaumig schlagen. 120 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weitere 4 Minuten zu einem elastischen Schaum schlagen. Mehl darüber sieben und locker unterziehen. Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten hellbraun backen.

Biskuit einrollen:

2. Ein sauberes Küchentuch gleichmäßig mit 30 g Zucker bestreuen. Die heiße Biskuitplatte mit der gebackenen Seite darauf stürzen. Backpapier dünn mit kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Küchentuch längs aufrollen und abkühlen lassen.

Beeren pürieren und vorbereiten:

3. Inzwischen Beeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. 450 g in einem hohen Rührbecher mit 1-2-3 Fruchtaufstrich 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben.

Biskuit füllen, aufrollen und servieren:

4. Abgekühlten Biskuit abrollen. Die Hälfte der roten Grütze darauf streichen, erneut aufrollen und in ca. 10 Röllchen schneiden. Nach Belieben zum Servieren in Papierförmchen setzen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit der übrigen roten Grütze dazu servieren.