REZEPT FÜR ROTE GRÜTZE-BISKUITRÖLLCHEN

ROTE GRÜTZE-BISKUITRÖLLCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 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)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 250 g Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker

4133

ZUBEREITUNG

358	7	55	12
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Eier schaumig schlagen, 120 g Zucker zufügen und weitere 4 Minuten zu einem elastischen Schaum schlagen. Mehl darüber sieben und locker unterziehen. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten hellbraun backen.

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

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.

4. Teig abrollen. Die Hälfte der roten Grütze darauf streichen, erneut aufrollen und in 10 Stücke schneiden. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit der übrigen roten Grütze dazu servieren.