

Himbeer-Biskuitrolle

Zutaten für den Teig:

5 ganze Eier
1 Eigelb
60g Birkenzucker
50g Pudererythrit
90g Dinkelmehl Typ 630

Zutaten für die Füllung:

300g Himbeeren (TK oder frisch)
1 EL Pudererythrit
250ml Schlagsahne
1-2 Päckchen Sahnesteif

Zutaten für die Deko:

1 EL Pudererythrit
50g Zartbitterschokolade

Rezept ergibt **10 Stücke** à 90 Gramm.

Zubereitung:

- 1) Himbeeren in einen kleinen Topf geben, 1 EL Pudererythrit (gesiebt) hinzufügen und etwa 5 Minuten lang köcheln. Himbeeren in eine Schüssel geben, 5 Minuten draußen erkalten lassen, dann in den Kühlschrank stellen.
- 2) Eier trennen. Zu den 6 Eigelb 60g Birkenzucker geben und schaumig schlagen. 1 Eiweiß verwerfen. 5 Eiweiße schlagen. Nach und nach 50g Pudererythrit (gesiebt) dem Eiweiß hinzufügen.
- 3) Eiweiß auf Eigelbmasse geben, sowie 90g Dinkelmehl auf die Masse sieben. Eiweiß und Dinkelmehl unterheben bis ein homogener Teig entsteht.
- 4) Teig so rechteckig / quadratisch wie möglich auf einem mit Backpapier ausgekleidetem Backblech verteilen.
- 5) Teig für 15 min im Ofen backen (180°C Umluft).
- 6) Ein trockenes Handtuch auf den Biskuitteig legen und mit einem 2. Backblech stürzen.
- 7) Backpapier vorsichtig abziehen.
- 8) Ein feuchtes Handtuch (gut auswringen!) auf den Biskuitteig legen und vorsichtig einrollen.
- 9) Eingerollt erkalten lassen.
- 10) Schlagsahne mit 1-2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Himbeermasse unterheben.
- 11) Biskuitteig vorsichtig aufrollen. Feuchtes Handtuch entfernen. Himbeersahne auf Biskuitteig verteilen. Biskuitteig wieder einrollen. Ränder abschneiden.
- 12) Nach Lust und Laune dekorieren, z.B. mit Zartbitterschokolade und Pudererythrit.





Zeitaufwand:

- ca. 60 Minuten (mit Backen)

Nährwerte für den ganzen Kuchen:

1736,4 kcal

160,6g KH

56,8g E

105,7g F

Nährwerte für 1 Stück (90 Gramm)

173 kcal

16,0g KH

5,6g E

10,5g F

<https://fdb.mobi/>
<https://eatsmarter.de/>
Packungsrückseiten

Noch mehr leckere Rezepte: jejoskitchen.de