



Heidelbeerrolle

Zutaten Biskuit:

3 Eier
1 Prise Salz
120g Zucker
120g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zutaten Füllung:

400g Heidelbeeren
250g Quark
150g Heidelbeerkonfitüre
250g Sahne

2 EL Puderzucker

Zubereitung Biskuit:

Backofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Nach und nach Zuckerzugeben und weiterschlagen. Eigelb glatt rühren und mit Mehl sowie Backpulver vorsichtig unter den Eischnee heben.

Backblech mit Backpapier auslegen und Biskuitmasse aufstreichen. Im unteren Drittel des Backofens ca. 12-15 Min. backen. Ein Stück Backpapier bereit legen und den Biskuit darauf stürzen und Backpapier vom backen abziehen. Von der kurzen Seite aufrollen und mit dem Backpapier ca. 30 Min. abkühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.
Quark mit Konfitüre glatt rühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmischung heben.

Den Biskuit entrollen und mit der Quark Sahne-Mischung bestreichen. 2/3 der Heidelbeeren darauf verteilen und von der kurzen Seite aufrollen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit übrigen Heidelbeeren sowie evtl. mit Minzblättchen verzieren.