

Bunte Lollis

Kleine Biskuitrollen am Stiel als Lollis für den Kindergeburtstag.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
150 g Joghurt
1 EL Zitronensaft
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 16 Cocktail-Strohhalme
75 g weiße Schokolade
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Wie backe ich bunte Lollis aus Biskuitteig?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.



- 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen und vom Blech ziehen. Biskuitplatte erkalten lassen. Dann auf einen Bogen Backpapier stürzen. Das mitgebackene Backpapier abziehen und zurück auf die Arbeitsfläche stürzen.

- 4 **Füllung zubereiten:**
Sahne mit Gelatine fix in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Joghurt mit Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Biskuitplatte mit der Creme bestreichen und von der längeren Seite her fest aufrollen. Mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

- 5 **Verzieren:**
Die Rolle in etwa 16 gleich große Scheiben schneiden. Schokolade grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In jede Biskuitrollenscheibe einen dicken Strohhalm stecken, so dass sie wie Lollis aussehen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Schokolade über die Lollis sprengeln. Mit Dekor-Konfetti verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lässt sich die gefüllte Rolle einfrieren.
- Statt Dekor-Konfetti können auch andere Dekorartikel verwendet werden, z. B. bunte Zuckerstreusel.

