

Eierlikör-Biskuitrolle

Eine lockere Biskuitrolle mit einer leckeren Quark-Sahne Eierlikörcreme - ein beliebter Kuchen zu Ostern.

etwa 18 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 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Kakao

Zum Bestreichen:

100 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl

Füllung:

200 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 ml kalter Eierlikör

Wie backe ich eine Biskuitrolle mit Eierlikör?:

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. 2 EL Teig in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Kakao vorsichtig unter restlichen Biskuitteig rühren und auf das Backblech streichen. Mit dem hellen Teig aus dem Gefrierbeutel mehrfach das Wort "Ei" auf den Teig spritzen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 9 Min.



Biskuit sofort vom Rand lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

3 Bestreichen:

Schokolade grob hacken, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Biskuitplatte lösen, so auf Backpapier legen, dass die beschriftete Seite unten liegt. Die Platte gleichmäßig mit der Schokolade bestreichen.

4 Füllung zubereiten:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker und Eierlikör verrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. Quarkmasse auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten jeweils etwa 1 cm frei lassen. Die Platte von der langen Seite aufrollen und die Eierlikör-Biskuitrolle mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

