



# Prinzessinnenröllchen

Kleine Biskuitröllchen für den Prinzessinnen-Kindergeburtstag.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
½ TL Dr. Oetker Original Backin  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Rot

### Füllung:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein  
Erdbeer-Geschmack

## Wie backe ich Prinzessinnenröllchen 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:

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. Gut 2 EL Teig in einen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Übrigen Teig mit Back- & Speisefarbe rot einfärben und auf dem Backblech glatt streichen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und 6 Reihen mit je 8 kleinen Herzchen (Abb. 1) oder Blümchen in den roten Teig spritzen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen und auf die Arbeitsfläche stürzen. Biskuitplatte erkalten lassen, dann erst das mitgebackene Papier abziehen.

### 3 Füllung:

Sahne mit Quarkfein steif schlagen. Die Biskuitplatte längs halbieren (40 x 15 cm), auf je eine Teighälfte die Hälfte der Creme aufstreichen und von der Längsseite eng aufrollen. Die Rollen in je 8 Stücke schneiden und nach Wunsch in Papierbackförmchen servieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Röllchen kann man gut am Vortag zubereiten oder einfrieren.
- Sie können die Röllchen mit den Schnittflächen beliebig in Zuckerdekor, z. B. Zuckerherzen, Glitzerzucker drücken.