




# Vitalis-Marzipanröllchen

Kleine Schokobiskuitröllchen mit Erdbeeren

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
10 g Dr. Oetker Kakao

### Zum Bestreuen:

75 g Dr. Oetker Vitalis  
Schokomüsli klassisch

### Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
etwa 5 EL Erdbeerkonfitüre

### Erdbeerspieße:

etwa 500 g Erdbeeren (etwa 20 Stück)  
etwa 20 Holzspieße

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht. 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 in 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen, mit Müsli bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 6 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



**3 Füllung:**

Marzipan-Rohmasse halbieren und jede Hälfte zu einer backblechlangen (etwa 38 cm) Rolle formen. Mitgebackenes Papier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen. Konfitüre glatt rühren und die Biskuitplatte damit bestreichen. Gebäckplatte längs halbieren und jeweils eine Marzipanrolle an den Rand der Gebäckplatte legen und aufrollen. Rollen etwa 1 Std. kalt stellen.

**4 Erdbeerspieße:**

Erdbeeren waschen und putzen. Jede Gebäckrolle in etwa 10 Stücke schneiden. Jeweils eine Erdbeere mit einem Holzspieß auf ein Röllchen stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie auch andere Fruchtspieße auf die Röllchen setzen.

