Artikel vom 05.07.2023 · Ausgedruckt am 29.11.2026, 10:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kuh-biskuitrolle

Kuh-Biskuitrolle



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 8 bis 10 Stücke):
Schwarzer Teig:
1 Ei,
25 g Zucker,
1 Prise Salz,
25 g Mehl,
schwarze Lebensmittelfarbe.

Weißer Teig:
4 Eier,
100 g Zucker,
1 Prise Salz,
Abrieb von 1 Bio Zitrone,
100 g Mehl.

Füllung:
8 Schaumküsse,
2 EL Zitronensaft,
1 P Vanillezucker,

400 g Quark,
2 EL Zucker,
1 P Gelatine-fix.

Außerdem:
Zuckeraugen,
Marshmallows und schwarze Lebensmittelfarbe für die Nasen,
getrocknete Kokosnuss Chips für die Ohren,
eventuell etwas Kuvertüre zur Befestigung.

Zubereitung:
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zuerst wird der schwarze Teig, der später die Kuhflecken darstellt, hergestellt. Hierfür das Ei, Zucker und Salz weiß-schaumig aufschlagen. Anschließend das Farbpulver unterrühren und das Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig mit einem Teelöffel auf dem Blech etwa 0,5 cm dick verteilen, sodass Kuhflecken entstehen. Das Blech für 3 Minuten in den Backofen geben. Dadurch behalten die schwarzen Flecken ihre Form, wenn der restliche Teig darauf verteilt wird. In der Zwischenzeit den weißen Teig herstellen. Hierfür ebenfalls Eier, Zucker, Salz und den Zitronenabrieb weiß-schaumig aufschlagen. Danach das Mehl unterheben und den Teig gleichmäßig auf dem Bachblech verteilen. Den Biskuitboden 8 bis 10 Minuten backen. Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen und den Biskuit zu einer Rolle einwickeln. Dabei darauf achten, dass die Kuhflecken nach außen zeigen. Den Boden zusammengerollt vollständig auskühlen lassen. Für die Füllung die Schaumküsse von der Waffel trennen. Die Waffeln sehr klein schneiden und beiseitestellen. Das obere der Schaumküsse mit Zitronensaft, Milch, Vanillezucker, Quark und Zucker verrühren. Gelatine-fix unterrühren und zum Schluss die kleingeschnittenen Waffeln unterheben. Die Biskuitrolle vorsichtig ausrollen, die Füllung darauf verteilen und den Biskuitboden wieder zusammenrollen. In gleichmäßige Stücke schneiden und dekorieren.

Julia Ernsting