TURBOSCHNECKEN

4.9 bei 14 Bewertungen

40 min | Biskuit | Heißluft | 200 Grad | 12 min



Heute darf ich euch eines meiner Lieblingsrezepte aus meinem neuen Buch präsentieren, das ich gestern erst druckfrisch erhalten habe Das Bild hat – wie alle Rezeptbilder in meinen Büchern & Magazinen – Nadja Hudovernik gemacht <3

Zutaten

FÜR 1 ROULADE

TEIG

3	große Eier
120 g	Zucker
4 EL	Mineralwasser oder Leitungswasser
120 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver

FÜLLE

150 g	rote Ribiselmarmelade (Johannisbeermarmelade)

ZUM VERZIEREN

Kinderschokolade-Riegel
Zuckeraugen
weiche Schokolade

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig (>Biskuitteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren und anschließend das Mineralwasser dazugeben. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen und dann sofort zur Roulade aufrollen.

3. Dafür ein Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen und die Roulade darauf legen, vorsichtig das Backpapier abziehen und anschließend wieder darauflegen.

4. Zusammen mit dem Backpapier wieder einrollen und etwas auskühlen lassen. Nun wieder öffnen und mit Marmelade bestreichen und wieder – ein letztes Mal – einrollen.

5. Die Roulade in Stücke schneiden. Die Stücke etwas öffnen und die Schnecken mit Kinderschokolade-Riegel und Zuckeraugen (siehe Foto) verzieren. Damit die Augen auch gut halten, verwende ich zum Aufkleben ein bisschen weiche Schokolade.

Dieses und noch viele weitere einfache Rezepte findet ihr in meinem neuen Buch „Kinder backen mit Christina“.