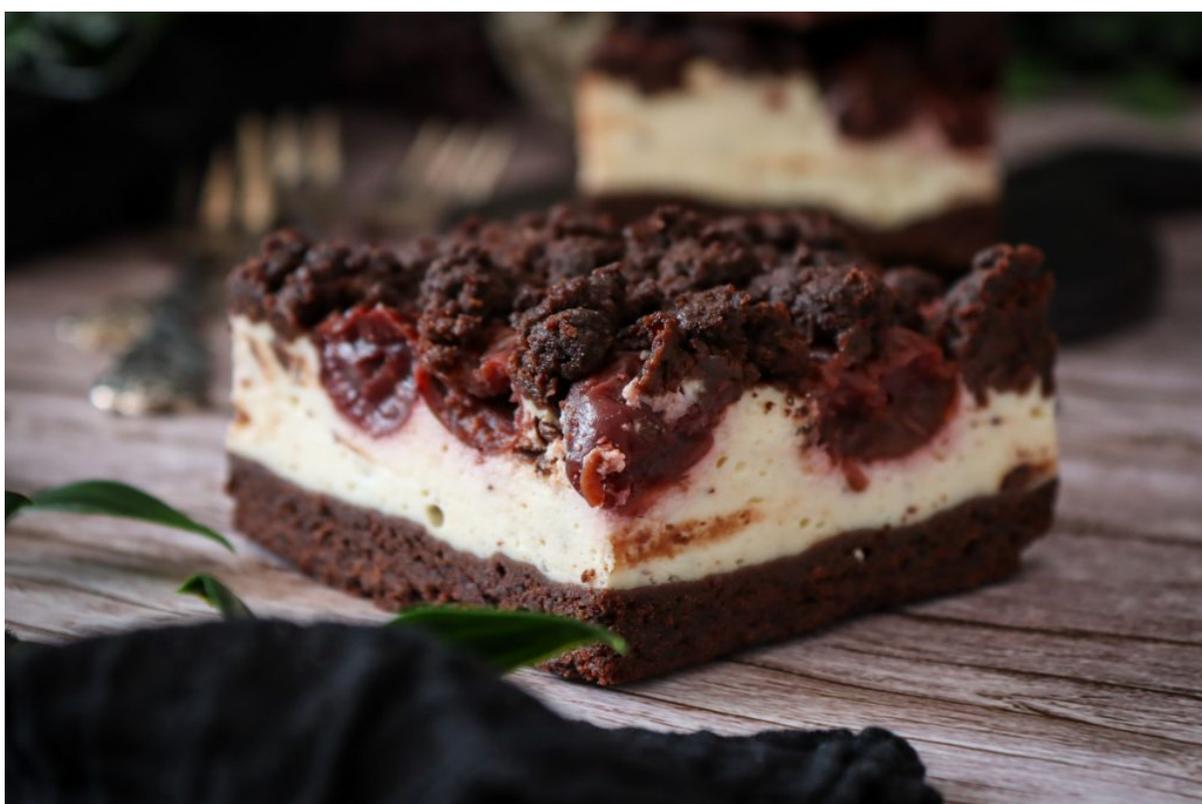


Schoko-Streuselkuchen mit Quark und Kirschen



Schokolade, Kirschen, Quark und Streusel...ein Blech voll mit Glück. Dazu einen Kaffee, vielleicht noch ein gutes Buch...was will man mehr!? Diesen Kuchen am Besten am Vortag backen, damit er richtig abkühlen kann und danach im Kühlschrank lagern. Wie die meisten Blechkuchen, kann auch dieser Streuselkuchen in Stücken eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und serviert werden.

Die Kirschen können auch, je nach Geschmack und Vorlieben, gegen andere Früchte, wie z.B. Erdbeeren oder Heidelbeeren, ausgetauscht werden.

Rezept:

Zutaten: für einen Backrahmen 35x30cm

Schokoboden:

- 280g Mehl
- 70g Kakao
- 100g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier Gr.M
- 1 Prise Salz
- 160g kalte Butter

Quarkcreme:

- 1 kg Magerquark
- 250g Mascarpone
- 160g Zucker
- 60g Speisestärke
- 60g Schokolade
- 5 Eier Gr.M

- ca. 700g Schattenmorellen (Abtropfgewicht)

Schokostreusel:

- 200g Mehl
- 50g Kakao
- 160g Zucker
- 80g Zucker

- 1TL Vanillepaste

Zubereitung:**Schokoboden:**

Die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Quarkcreme:

Die Kirschen abtropfen lassen und beiseitestellen.

Quark, Mascarpone, Zucker und Speisestärke mit dem Handrührgerät verrühren. Schokolade hacken und unter die Masse geben. Anschließend die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und in die Creme einrühren.

Streusel:

Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streusel verarbeiten.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Rahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

Nun den Boden ausrollen und auf das Blech legen. Die Quarkmasse dazu geben und gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Die abgetropften Kirschen auf der Creme verteilen und anschließend mit den Streuseln bestreuen.

Auf der mittleren Schiene in ca. 40-45 Minuten fertig backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech komplett erkalten lassen. Erst wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, den Backrahmen entfernen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!

Kirsch-Schmandkuchen



Ein köstlicher Kuchen, der zu jeder Jahreszeit passt. Durch die Kirschen und die Schmand-Puddingcreme schmeckt er frisch und nicht zu süß. Ich finde die Kombination sehr lecker.

Natürlich können auch andere Früchte verwendet werden. Beeren und Mandarinen passen zum Beispiel auch sehr gut. Mir persönlich schmeckt er aber mit Schattenmorellen am Besten.

Rezept:

Zutaten: 26er Springform

Teig:

- 75g Butter
- 150g Mehl
- 70g Zucker
- 1TL Backpulver (gestrichen)
- 1 Ei Gr.M

Schmandcreme:

- 1 Glas Schattenmorellen (ca. 350g Abtropfgewicht)
- 500ml Milch
- 190g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 600g Schmand

Belag:

- 1 Glas Schattenmorellen (ca. 350g Abtropfgewicht)
- 1 Päckchen Tortenguss, rot

Zubereitung:

Teig:

Den Boden der Springform mit Backpulver auslegen und den Rand fetten.

Butter in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. In die Springform geben, festdrücken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel ein paar mal einpieksen und anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Füllung:

Die Schattenmorellen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.

Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Puddingpulver mit 125 ml Milch glattrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, kurz vom Herd nehmen, das angemischte Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Schmand mit einem Schneebesen in den Pudding einarbeiten und die Masse in die Backform geben. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und leicht in die Creme drücken. In ca. 75 Minuten fertig backen.

Den Kuchen in der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

Belag:

Die Schattenmorellen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Kuchen verteilen. 250 ml Saft mit dem Tortengußpulver vermischen, unter rühren aufkochen und gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Im Kühlschrank festwerden lassen.

Anschließend aus der Form lösen und bis zum Servieren kühl lagern.

Guten Appetit!

Kirsch-Mohnkuchen



Die Füllung für diesen Kuchen ist eine leckere Kombination aus Joghurt, Mohn und Kirschen. Sie ist mit Zitrone verfeinert und schmeckt dadurch herrlich frisch. Auf dieser Creme befindet sich eine köstliche Schicht aus Haferflocken-Streusel. Die Zubereitung von diesem Kuchen geht wirklich schnell. Man muß allerdings ein wenig Zeit einplanen, damit er komplett abkühlen und fest werden kann.

Rezept:

Zutaten:

Boden: 26er Backform

- 220g Mehl
- 70g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 110g kalte Butter

Mohn-Joghurtfüllung:

- 900g griechischer Joghurt
- 2 Eier Gr.M

- 200g Zucker
- 2TL Vanillepaste
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 20ml Zitronensaft
- 75g Mohn
- 50g Speisestärke

- 600g Kirschen (aus dem Glas)

Streusel:

- 100g Haferflocken
- 50g gemahlene Mandeln
- 70g weiche Butter
- 25g Zucker
- 1 Prise Zimt

Zubereitung:

Boden:

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rand der Form etwas einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf verteilen, festdrücken und mit der Gabel einpieken. Auf mittlerer Schiene in ca.15 Minuten fertigbacken. Aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 170°C runterstellen.

Mohn-Joghurtfüllung:

Bis auf die Speisestärke, alle Zutaten in eine Schüssel füllen und miteinander vermengen. Jetzt wird die Speisestärke untergerührt. Anschließend die Mohn-Joghurtmasse auf den Boden geben. Die Kirschen gut abtropfen lassen und auf der Joghurtmasse verteilen.

Streusel:

Haferflocken, Mandeln, Butter, Zucker und Zimt mit den Händen zu Streusel verarbeiten und auf die Kirschen streuen.

Auf mittlerer Schiene in ca. 50-60 Minuten fertigbacken, aus dem Backofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Erst dann aus der Form lösen und Servieren.

Guten Appetit!

Johannisbeere-Buttermilch Gugelhupf



Ein wundervoller Kuchen für den Sommer. Durch die Buttermilch und die Beeren ist der Gugelhupf super saftig. Die Säure der Johannisbeeren ist ein toller Gegenpart zur Süße des Kuchens. Ich finde die Kombination einfach absolut perfekt. Natürlich kann auch jede andere Beere verwendet werden. Mir persönlich schmeckt er aber mit Johannisbeeren oder mit Heidelbeeren am Besten.

Rezept:

Zutaten: Gugelhupfform D/24cm

Teig:

- 250g weiche Butter
- 180g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 5 Eier Gr.M
- 175ml Buttermilch
- 375g Mehl
- 12g Backpulver
- 250g Johannisbeeren

Deko:

- 100g Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- Johannisbeeren

Zubereitung:**Teig:**

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform fetten und mit Mehl bestäuben.

Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste gut miteinander verrühren. Jetzt die Eier nach und nach hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Buttermilch und Mehlgemisch abwechselnd einrühren und alles zu einigem glatten Teig verarbeiten. Nun werden die Johannisbeeren untergehoben. Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 65-70 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen und den Kuchen, in der Backform, ca. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und komplett erkalten lassen.

Deko:

Puderzucker sieben und soviel Zitronensaft hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Auf dem Gugelhupf verteilen und mit einer paar Johannisbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

Galette mit Erdbeeren und Heidelbeeren



Eine Galette ist einfach ein wundervolles Gebäck. Es ist gerade Erdbeerzeit! Ich komme also nicht drumherum diese köstlichen, roten Früchte als Belag zu verwenden. Dazu gesellen sich noch ein paar Heidelbeeren. Für mich ist diese Kombination absolut perfekt. Dieser kleine Kuchen ist schnell und ohne viel Aufwand gemacht. Wer mag, kann dazu noch Sahne reichen.

Rezept:

Zutaten:

Boden:

- 150g Mehl
- 50g gemahlene Mandeln
- 100g kalte Butter
- 50g Joghurt
- 15g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste

Belag:

- 200g Erdbeeren
- 50g Heidelbeeren
- 1TL Zitronensaft
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker

Außerdem:

- 20g gehackte Mandeln
- 2EL Sahne
- 30g Mandelblättchen
- etwas Puderzucker

Zubereitung:

Boden:

Mehl sieben. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Belag:

Erdbeeren halbieren und mit dem Zitronensaft und dem Zucker mischen. Die Heidelbeeren werden später auf den Erdbeeren verteilt.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun den Teig ca. 5mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Zuerst die gehackten Mandeln darauf verteilen, dann das Erdbeergemisch und danach die Heidelbeeren. Dabei darauf achten, dass ein 3-4cm breiter Rand frei bleibt. Nun den Rand über die Füllung legen. Diesen dann mit Sahne bepinseln und die Mandelblättchen darauf verteilen.

In ca. 30 Minuten fertig backen. Danach 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und komplett erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und Servieren.

Guten Appetit!

Erdbeer-Pistazien Schnecken



Hier habe ich eine tolle, sommerliche Hefeschnecken-Variante für euch. Ein köstlicher, selbstgemachter Pistazienpudding und frische Erdbeeren werden mit dem Hefeteig aufgerollt und ergeben zusammen diese leckeren Schnecken. Das Frischkäse-Topping wird mit Erdbeerpüree verfeinert, damit es schön fruchtig wird. Dazu einen Kaffee und der Tag ist perfekt.

Rezept:

Zutaten: für ca.10 Stück, Backform D/26cm

Hefeteig:

- 250g Mehl
- $\frac{1}{4}$ Würfel Hefe
- $\frac{1}{2}$ TL Honig
- 30g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60ml lauwarme Milch
- 50g flüssige Butter

Pistazienpudding:

- 250ml Milch
- 30g Pistazien
- 1TL Vanillepaste
- 50g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 30g Speisestärke

- 200g kleingeschnittene Erdbeeren
- 25g gehackte Pistazien

Erdbeer-Frischkäse-Topping:

- 100g Erdbeeren
- 120g Frischkäse
- 80g Puderzucker

Deko:

- gehackte Pistazien

Zubereitung:

Hefeteig:

Mehl sieben und die Milch erwärmen. Nun die Hefe zerbröseln und mit dem Honig in der warmer Milch auflösen. In das Mehl eine Mulde machen, das Hefegemisch hineingießen und mit etwas Mehl bedecken. Die Butter schmelzen. Nun alle Zutaten zum Mehl und der Hefe geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend nochmal 3-5 Minuten mit der Hand kneten. Den Teig ca. 2 Stunden, an einem warmen Ort, gehen lassen. Er sollte sich sichtbar vergrößert haben.

Pistazienpudding:

In der Zwischenzeit den Pudding herstellen. Pistazien fein mahlen. Eigelb und Zucker zusammen hell cremig aufschlagen. Jetzt die Speisestärke einrühren. Milch, gemahlene Pistazien und Vanillepaste in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eimasse unter ständigem Rühren in die Flüssigkeit geben. Nochmal unter rühren aufkochen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken (die Folie direkt auf den Pudding legen, so bildet sich keine Haut) und etwas

abkühlen lassen.

Erdbeeren klein schneiden und den Hefeteig ausrollen (20x30cm). Den Pudding kurz mit einem Schneebesen durchrühren, so wird er schön cremig und gleichmäßige auf dem Teig verstreichen. Die Pistazien und anschließend die Erdbeeren darauf verteilen.

Nun den Hefeteig aufrollen und in 10 Stücke schneiden. Diese in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Schnecken in ca.15-20 Minuten fertigbacken.

Erdbeer-Frischkäse-Topping:

Erdbeeren pürieren und Puderzucker sieben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Die Hälfte vom Topping auf den abgekühlten Schnecken verteilen, mit ein paar Pistazien bestreuen und servieren. Den Rest vom Topping dazu reichen, für die, die noch etwas mehr möchten.

Guten Appetit!

Erdbeer-Schoko Cupcakes



Erdbeerzeit...wie ich sie liebe! In Kombination mit Schokolade sind sie ein absoluter Genuss. Das Schokoküchlein habe ich mit Tonkabohne, Schokoladenstückchen und gefriergetrocknete Erdbeeren verfeinert. In der Mitte versteckt sich zusätzlich noch eine ganze Erdbeere. Getoppt wird das Küchlein von einer Erdbeere-Mascarponecreme, die einfach wunderbar dazu passt.

Rezept:

Zutaten: für 12 St.

Teig:

- 125g weiche Butter
- 130g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 2 Eier Gr.M
- 180g Joghurt
- 200g Mehl
- 50g Backkakao
- 8g Backpulver (ca. 2 gestrichene TL)
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade
- 25g gehackte, gefriergetrocknete Erdbeeren (optional)
- 12 Erdbeeren

Erdbeertopping:

- 400g Mascarpone
- 300g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 150g Erdbeermarmelade

Außerdem:

- 12 Papier-Muffinförmchen
- einige Erdbeeren
- Erdbeerpulver

Zubereitung:

Teig:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen.

Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste cremig aufschlagen. Jetzt die Eier untermischen. Den Joghurt hinzufügen und alles zügig miteinander vermischen. Mehl, Backkakao und Backpulver sieben, dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Tonkabohne reiben, Zartbitterschokolade und gefriergetrocknete Erdbeeren hacken, alles hinzufügen und gut vermengen.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Muffinförmchen zu 2/3 füllen. In jedes Förmchen mittig eine Erdbeere in den

Teig drücken.

Auf mittlerer Schiene in ca. 22-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Erdbeertopping :

Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone und Vanillezucker verrühren. Die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun die Marmelade einrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Cupcakes aufspritzen. Mit Erdbeerpulver und Erdbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

Rhabarber-Mohnguglhupf



Gugelhupf einmal anders! Den klassischen Gugelhupf habe ich in diesem Rezept ein wenig abgewandelt. Hier treffen leckerer Rhabarber, Mohn, Eierlikör und Frischkäse aufeinander und heraus kommt dieser fluffige Gugelhupf. Dekoriert habe ich ihn mit Rubyschokolade und Blüten. Das ist natürlich kein Muss, sieht aber bezaubernd aus.

Rezept:

Zutaten: Gugelhupfform D/25cm

- 250g Rhabarber
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100ml Eierlikör (kann durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden)
- 250g Mohnback
- 75g Frischkäse

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden.

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Eierlikör in die Masse einrühren.

Die Hälfte vom Teig in die Form geben, glatt streichen und einige Rhabarberstücke hineindrücken.

Den restlichen Teig mit Mohnback und Frischkäse vermengen und den verbliebenen Rhabarber unterrühren. In die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca. 60 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen, erst danach aus der Backform lösen und auf einem

Kuchengitter abkühlen lassen.
Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!!

Rhabarber-Quarkkuchen mit Streusel



Ich liebe die Rhabarberzeit und Rhabarberkuchen. Diese Kombination aus Rhabarber und einer Quark-Puddingcreme ist einfach unschlagbar und absolut lecker. Dieser Kuchen steht jedes Jahr ganz oben auf der Liste und der erste Rhabarber wird meistens zu diesem Gebäck verarbeitet. Wer mag, kann dazu natürlich noch etwas Sahne reichen. Ich mag ihn aber lieber ohne.

Rezept:

Zutaten: 26er Backform oder 22x24cm Backrahmen

Mürbeteig:

- 190g Mehl
- 90g kalte Butter
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- 50g Zucker
- 1 Eier Gr.M
- 1 Prise Salz

Quark-Puddingcreme:

Vanillepudding:

- 1TL Vanillepaste oder Mark 1 Vanilleschote
- 300ml Milch
- 25g Puderzucker
- 3 Eigelb Gr.M
- 30g Speisestärke

Restliche Zutaten für die Creme:

- 1 Ei Gr.M
- 250g Magerquark
- 125g Schmand
- 90g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Streusel:

- 90g Mehl
- 60g weiche Butter
- 40g Zucker

Außerdem:

- ca. 400g Rhabarber

Zubereitung:

Mürbeteig:

Für den Teig, alle Zutaten zügig miteinander verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Quark-Puddingcreme:

Milch in einen Topf gießen und mit der Vanillepaste (oder Mark

der Vanilleschote) aufkochen. Eigelb und gesiebten Puderzucker, mit dem Handrührgerät, zu einer dicken Creme aufschlagen. Nun die Speisestärke unterrühren. Die Eimasse unter ständigem Rühren zur Milch geben und alles nochmal aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwas abkühlen lassen (die Folie direkt auf die Oberfläche legen, damit keine Haut entsteht). Nun die restlichen Zutaten nach und nach in den Pudding rühren.

Rhabarber :

Den Rhabarber putzen und klein schneiden.

Streusel:

Alle Zutaten miteinander verkneten und zu Streuseln verarbeiten.

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel ein paar Mal einpieken. Die Pudding-Quarkcreme darauf verteilen und mit dem Rhabarber belegen. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen, auf mittlerer Schiene, in ca.50 Minuten fertigbacken. 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit, die Temperatur auf 200°C erhöhen, damit die Streusel Farbe bekommen.

Der Kuchen ist sehr weich und sollte in der Backform abkühlen. Wenn er kalt ist, aus der Form lösen, in Stücke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!

Eierlikör-Heidelbeer-Biskuitrolle



Diese Eierlikör-Heidelbeer-Biskuitrolle passt super auf den Oster-Kaffeetisch. Natürlich kann man sie auch zu jeder anderen Gelegenheit backen. Wenn mal schnell ein leckere Kuchen gezaubert werden muss, ist dieses Gebäck einfach perfekt, da der Biskuit relativ schnell abkühlt und die Creme überhaupt nicht aufwendig ist. Ich mag diese Eierlikör-Heidelbeer-Variante total gerne, darum kommt sie bei uns nicht nur zu Ostern auf den Tisch.

Rezept:

Zutaten:

Biskuit:

- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver

- 1TL Vanillepaste
- 1 Prieser Salz

Eierlikörcreme:

- 200g Frischkäse
- 200g Sahne
- 40g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 100ml Eierlikör
- 2 Päckchen Gelatinefix

Außerdem:

- ca.100g frische Heidelbeeren

Zubereitung:

Biskuit:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß und Salz ca.1 Minute aufschlagen, dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Jetzt das Eigelb und die trockenen Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben.

Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene in 10-12 Minuten fertigbacken.

Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den warmen Boden darauf stürzen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Eierlikörcreme:

Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste verrühren. Die Sahne dazugeben. Auf niedriger Stufe alles kurz miteinander vermengen. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Anschließend den Eierlikör kurz einrühren.

Den Biskuit vorsichtig auseinander rollen. Wenn man Creme für die Deko verwenden möchte, etwas davon beiseite stellen. Die restliche Eierlikörcreme gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen, Heidelbeeren darauf verteilen und wieder aufrollen. Mit der restlichen Creme und ein paar Heidelbeeren dekorieren.

Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!