

# 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 Pries 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!