



# Biskuitrolle Linzer Art

Zeit gesamt  
1h 50minZubereitungszeit  
40minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 1 Portionen

Eier	4 St.
Salz	
Zucker	100 g
Vanilleextrakt	2 TL
Weizenmehl, Type 405	100 g
Kakaopulver	1 EL
Zimt	1 TL
Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Nelken, gemahlen	
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	60 g
Schlagsahne	200 g
San-apart	4.5 TL
Pflaumenmus	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Küchenmaschine, Backrahmen 32 x 37 cm

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

### 2. Biskuit

Verrühre die Eier mit dem Salz, Zucker und 1 TL Vanilleextrakt etwa 10 Minuten sehr cremig. Verrühre das Mehl mit dem Kakao, Zimt und den gemahlenen Nelken und siebe die trockenen Zutaten über die Eiermasse und hebe sie gemeinsam mit den gemahlenen Haselnüssen vorsichtig unter.

### 3. Biskuit backen

Befülle die Backform mit der Biskuitmasse, streiche sie glatt und backe den Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Nimm den Biskuit sofort aus dem Ofen heraus, entferne das Backblech und den Backrahmen und stürze den Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie ab und rolle die Platte mithilfe des Geschirrtuchs auf. Lasse den Biskuit komplett abkühlen.

### 4. Füllung

Verrühre den Quark mit 40 g Puderzucker, Sahne und 1 TL Vanilleextrakt in einer Rührschüssel und röhre die Creme mit San-apart steif. Stelle sie in den Kühlschrank.

### 5. Fülle die Biskuitrolle

Rolle nun die Biskuitplatte wieder auf, bestreiche sie mit dem Pflaumenmus und verteile die Creme darüber. Rolle die Biskuitrolle mit Hilfe des Geschirrtuchs auf und stelle sie

für 1 Stunde in den Kühlschrank.

Tipp: Um mehr Aroma zu erhalten kannst du die Biskuitplatte mit 2 EL Kirschwasser tränken.

#### 6. Servieren

Bestreue die Biskuitrolle zum Servieren mit 2 EL Puderzucker. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2412 kcal
Kohlenhydrate	342 g
Eiweiß	81 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	79 g