



# LEBKUCHENROULADE MIT ZIMT-KIRSCH-FÜLLUNG

## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

### FÜR DAS LEBKUCHENBISKUIT

<b>3</b>	Eiweiss
<b>Prise(n)</b>	Salz
<b>90 g</b>	Zucker
<b>3</b>	Eigelb
<b>60 g</b>	Weissmehl, glatt
<b>30 g</b>	Kakaopulver
<b>Prise(n)</b>	Lebkuchengewürz

### FÜR DIE ZIMT-KIRSCHFÜLLUNG

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>125 g</b>	Quark 20 % Fett
<b>30 g</b>	Zucker
	Zimt
<b>125 g</b>	Kirschen, entkernt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 240° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Lebkuchenbiskuit Eiweiss mit Salz schaumig schlagen, Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Eigelb unterheben. Mehl, Kakaopulver und Lebkuchengewürz dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen. Auf Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen und im Tuch eingerollt auskühlen lassen.
4. Für die Zimt-Kirsch-Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
5. QimiQ Masse auf dem Biskuit verstreichen, einrollen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).