



HIMBEERROULADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 ROULADE

FÜR DEN ROULADENBODEN

4 Ei(er)

120 g Zucker

80 g Weissmehl, glatt

15 g Stärke, z.B. Maizena

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Quark 20 % Fett

150 g Himbeere(n)

80 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Rouladenboden: Eier mit Zucker ca. 5-10 Minuten schaumig schlagen bis eine helle Masse entsteht. Mehl und Stärke zusammen einsieben und gut vermischen.
3. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
5. Füllung auf dem Rouladenboden verteilen und einrollen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.