



LEBKUCHENROULADE MIT ZIMT-KIRSCH-FÜLLUNG

QimiQ AVANTAGES

- 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



INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

FÜR DAS LEBKUCHENBISKUIT

3	Blanc(s) d'œuf
pincée	Sel
90 g	Sucre
3	Jaune(s) d'œuf
60 g	Farine, sans levure
30 g	Poudre de cacao
pincée	Lebkuchengewürz

FÜR DIE ZIMT-KIRSCH-FÜLLUNG

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Topfen / Quark 20 % Fett
30 g	Sucre
	Cannelle
125 g	Kirschen, évidé

PRÉPARATION

1. Backofen auf 240° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Lebkuchenbiskuit Eiklar mit Salz schaumig schlagen, Zucker dazugeben und solange schlagen, bis die Masse fest ist. Eidotter 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).