



LEBKUCHENROULADE MIT ZIMT-KIRSCH-FÜLLUNG

QimiQ VANTAGGI

- 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



semplicement

INGREDIENTI PER 1 ROULADE

FÜR DAS LEBKUCHENBISKUIT

3 Bianco dell'uovo
Sale

90 g Zucchero

3 Tuorlo d'uovo

60 g Farina,

30 g Cacao in polvere

Spezie per panpepato

FÜR DIE ZIMT-KIRSCH-FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic,

125 g Ricotta, 20 % di grassi

30 g Zucchero

Cannella

125 g Ciliegie,

PREPARAZIONE

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 dazugeben 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).