

Bisquitrolle mit Eierlikör



Zutaten:

5 Eier
150 g Zucker
3 EL heißes Wasser
120 g Mehl
30 g Haselnüsse (gem.)
1 TL Backpulver

Füllung:

200 g Sahne
50 ml Eierlikör
2 Pkg. Sahnesteif
100 g Quark
20 ml Eierlikör
30 g Zucker

Schokostreusel

Puderzucker
kleine Schoko-Ostereier zur Dekoration



So geht's:

Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß in einer hohen Schüssel steif schlagen. Nun die Eigelb, zusammen mit dem Zucker und dem heißen Wasser dickschaumig aufschlagen (das dauert etwa 4 min). Mit dem Teigschaber das Eiweiß nun vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und darüber geben. Vorsichtig unterheben. Zuletzt die Haselnüsse darübergeben und ebenfalls vorsichtig unterrühren.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, gut aufstreichen und bei 175 °C (Ober-Unterhitze) ca. 20 min backen.

Sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch geben und einrollen. So abkühlen lassen.

Die Füllung vorbereiten. Dazu Sahne in ein hohes Gefäß geben und etwas anschlagen. Nun den Eierlikör, sowie Sahnesteif dazugeben und steif schlagen.

In einer weiteren Schüssel den Eierlikör mit dem Zucker verrühren, Quark zugeben. Unter diese Masse wird nun die Sahne vorsichtig gehoben. Mit dem Handrührgerät könnt ihr sie dann noch etwas aufschlagen, sodass sie gut steif ist.

Bisquitrolle wieder ausrollen, die Bisquitrolle mit der Füllung bestreichen. Etwas Füllung für die Tupfen übrig lassen. Mit Schokostreuseln bestreuen und einrollen.

Mit der Naht nach unten auf eine Tortenplatte setzen. Die Enden anschneiden und mit Puderzucker bestäuben. Mit der restlichen Creme kleine Nester auf die Rolle spritzen. Dort ausgewickelte Schokoostereier hineinsetzen. Kühl stellen.