

Low Carb Biskuitrolle

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig

- 8 Eier
- 150 g Erythrit
- 120 g Mandelmehl
- Vanille (gemahlen)
- ½ Päckchen Backpulver



Für die Füllung

- 200 ml Sahne
- 150 g Magerquark
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 50 g Heidelbeeren (frisch)
- 3 EL Erythrit

Für die Deko

- Sahne (geschlagen)
- Pistazien (gehackt)
- ein paar Heidelbeeren (frisch)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: 20 Minuten

So bereitest du die Biskuitrolle zu

1. Heize den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Trenne das Eiweiß vom Eigelb und schlage das Eiweiß steif.
3. Rühre das Eigelb mit dem Erythrit und der gemahlene Vanille schaumig.
4. Gib nun das Mandelmehl und das Backpulver dazu.
5. Zum Schluss hebst du das Eiweiß unter.

6. Gib den Teig auf ein mit Backpapier belegten Blech und backe den Biskuit für ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb.
7. Breite ein Küchentuch aus und bestreue es mit etwas Erythrit.
8. Lege den noch warmen Biskuit darauf und ziehe das Backpapier vorsichtig ab.
9. Rolle den Biskuit mit Hilfe des Küchentuchs zu einer Rolle und lasse in so für ca. 20 Minuten abkühlen.
10. Schlage für die Füllung die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Erythrit steif.
11. Püriere die Heidelbeeren und vermische sie mit dem Magerquark.
12. Hebe die Schlagsahne unter.
13. Rolle nun die Biskuitrolle vorsichtig auf und bestreiche sie mit der Quarkcreme.
14. Mit Hilfe des Küchentuchs rollst du die Biskuitrolle wieder zusammen und lässt sie für eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.
15. Vor dem Servieren garnierst du deine Biskuitrolle mit Schlagsahne, Beeren und den gehackten Pistazien.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).