

Lustige Biskuitschnecken mit Zitronencreme



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Aus einer Biskuitrolle lassen sich ganz einfach süße Biskuitschnecken für den Kindergeburtstag zaubern. Dafür könnt ihr entweder eine selbstgebackene Biskuitrolle nehmen oder auf Tiefkühlware zurückgreifen, wenn ihr mal sehr wenig Zeit habt.

Zutaten für 8 Biskuitschnecken:

- **Für den Biskuitteig**
- 4 Eier Größe L
- 4 EL kaltes Wasser
- 150 g Zucker
- 160 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- **Für die Zitronen-Sahne-Füllung**
- 500 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 5 EL Zitronensaft
- 2 EL abgeriebene Zitronenschale
- **Zum Verzieren**
- Schoko-Mikadostäbchen
- Marshmallows

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 8 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 33 Minuten

Zubereitung des Biskuitteiges

Trennt zuerst die Eier und schlägt dann das Eiweiß mit dem kalten Wasser sehr steif.

Rührt langsam den Zucker unter das Eiweiß und mischt kurz das Eigelb unter.

Mischt das Mehl mit dem Backpulver und siebt es über die Eier-Zuckermasse. Nun hebt ihr es vorsichtig unter.

Jetzt streicht ihr den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt den Teig für etwa 8 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen.

Stürzt ihn dann vorsichtig auf ein sauberes Geschirrtuch, zieht das Backpapier ab und rollt den Biskuitteig vorsichtig auf.

Zubereitung der Zitronencreme

Schlagt die Sahne mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale steif und rührt dann langsam den Zucker unter.

Dann rollt ihr die Biskuitrolle vorsichtig wieder auf, bestreicht sie mit der Zitronencreme und rollt sie wieder ein. Für die Biskuitschnecken lasst ihr einen kleinen Teil offen, so wie ihr es auf unserem Foto seht.

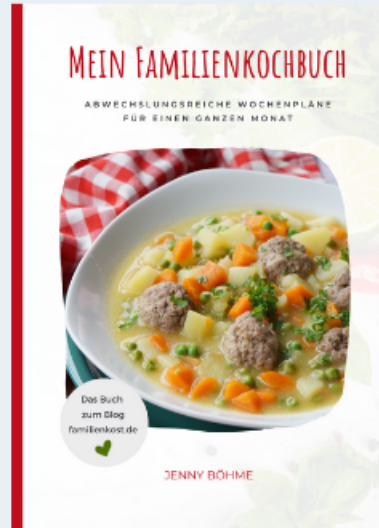
Verzieren der Biskuitschnecken

Schneidet die Biskuitrolle in Stücke von etwa 2 cm Breite. Dann nehmt ihr euch die Mikadostäbchen, drittelt sie und steckt durch ihr Ende jeweils einen kleinen Marshmallow als Auge.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>