

Regenbogen Biskuitrolle mit Sahnefüllung

Die Regenbogen Biskuitrolle mit Sahnefüllung kommt bei Kindern besonders gut an und dieses Rezept gelingt mit ein bisschen Übung bestimmt.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

6 Stk.	Eier
4 EL	Wasser (warmes)
10 EL	Zucker
1 EL	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 Packungen	Vanillezucker
500 g	Schlagobers
1 Packung	Lebensmittelfarbe (6 verschiedene)

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 4 EL warmen Wasser und 1 Päckchen Vanillinzucker zu festem Schnee schlagen (Probe ob er fest genug ist, Schüssel umdrehen). Die Eigelbe mit dem Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker so lange verrühren bis der Teig sehr hell geworden ist.
2. Das Mehl und das Backpulver zufügen und verrühren. Zum Schluß die Eiweißmasse langsam unterheben und leicht verrühren. Jetzt den Backofen auf 170 Grad (Ober und Unterhitze)vorheizen. Den fertig gerührten Teig auf 6 Schalen verteilen und mit je einer Lebensmittelfarbe mischen. Etwas Fett auf das Backblech geben und darauf das Backpapier, so kann es später nicht verrutschen.
3. Die Spritzbeutel (ich nehme Gefrierbeutel) mit dem bunten Teig füllen und nacheinander Querstreifen aufs Backblech spritzen bis der Teig verbraucht ist. Anschließend ca. 15 Minuten im Backofen backen.

4. Ein feuchtes mit Zucker bestreutes Tuch bereit legen und den Kuchen darauf stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und auskühlen lassen. Das Schlagobers steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen und anschließend aufrollen.

Tipp

Die Regenbogen Biskuitrolle mit Sahnefüllung noch mit einem Tupfer Schlagobers servieren.