

ZUTATEN

BISKUIT

- 6 Eier
- 120g Zucker + 40g Zucker zum Bestreuen
- 90g Mehl
- 90g Speisestärke
- 2TL Backkakao
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Prise Salz
- 15g Lebkuchengewürz
- 100g gehackte Mandeln

FÜLLUNG

- 500g Fruchtquark "Zimt-Pflaume" (z.B. von Weihenstephan)
- 4TL Zimt
- 200ml Cremefine zum Schlagen

DEKORATION

- 100g Zartbitterschokolade
- 25g Palmin
- 20g Puderzucker
- Mini-Lebkuchen

LEBKUCHEN BISKUITSCHNECKEN TORTE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Biskuit die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Beiseite stellen. Eigelb mit Zucker, Lebkuchengewürz und Prise Salz schaumig aufschlagen. Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backkakao vermischen und nach und nach in den Teig sieben. Ebenfalls vorsichtig unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen, Teig gleichmäßig darauf verteilen, glatt streichen, mit gehackten Mandeln bestreuen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen
3. Ein sauberes Geschirrtuch mit 40g Zucker bestreuen und den fertig gebackenen Biskuitteig vom Backblech auf das Handtuch setzen (ohne Backpapier und mit der oberen Seite nach oben). Nun die Rolle eng zusammen mit dem Handtuch von der langen Seite her aufrollen. Tipp: Das alles lieber zu langsam als zu schnell machen. Zwischendurch immer checken, ob der Teig anfängt zu reißen – dann erst recht vorsichtig vorgehen! Rolle ca. 30-40 Minuten im Kühlschrank komplett auskühlen lassen
4. Während dessen die Creme vorbereiten: Zimt mit Fruchtquark vermischen und Sahne steif schlagen. Sahne anschließend gleichmäßig unter den Quark heben
5. Sobald die Biskuitrolle ausgekühlt ist, diese vorsichtig aufrollen. Creme darauf verteilen, glatt streichen und alles wieder (bitte ohne Handtuch!) zusammen rollen. Eng mit dem Handtuch umwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen
6. Schokolade und Palmin in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen, verrühren und Beiseite stellen
7. Biskuitrolle aus dem Kühlschrank nehmen, Handtuch entfernen, den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit ca. der Hälfte der flüssigen Schokolade begießen. Anschließend Rolle in 8 gleichgroße Stücke schneiden
8. Biskuitschnecken Stücke auf einer Etagere anrichten: 4 Stücke ganz unten, 3 Stücke in der Mitte und eine für die Spitze. Restliche Schokolade von den Rändern der einzelnen Stücke gießen und alles mit Mini-Lebkuchen verzieren

REZEPT FÜR: 8 STÜCK  
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN



NOTIZEN