

Vollkorn-Biskuitrolle



Zutaten

5 Eigelb
85 g Honig
3 EL warmes Wasser

5 Eiweiß

175 g Weizenvollkornmehl
1 gestr. TL Backpulver

Den Teig auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen 12-15 Min. bei 200°C abbacken. Den Kuchen auf ein Geschirrhandtuch stürzen, das Papier abziehen, zusammen mit dem Tuch aufrollen und auskühlen lassen.

200 g Beerenobst
z.B. Preiselbeeren, schwarze
Johannisbeeren
Zucker
150 g Joghurt
1 EL Rum
Vanille

4-6 Blatt Gelatine

400 ml Sahne

Puderrucker

Zubereitung

Eigelb mit Honig schaumig schlagen, Wasser zugeben und weiter rühren bis die Masse dick wird

steif schlagen und auf das Eigelb geben

auf den Eischnee geben und vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen

das Obst evtl. pürieren, mit dem Joghurt verrühren und abschmecken

einweichen, auflösen und unter die Fruchtmasse ziehen

steif schlagen, unter die Fruchtmasse geben, die Biskuitrolle damit füllen und aufrollen

die Rolle damit bestäuben