

Hier und heute



Blaubeer-Quarkrolle

Blaubeeren gelten als nährstoffreiches und entzündungshemmende Superfood und sind damit die perfekte Zutat für Marcel Seegers köstliche Quarkrolle.

Das Rezept

von Marcel Seeger

Zutaten für den Biskuit

- 4 Eier (Gr. M)
- 100 g Zucker
- 20 ml warmes Wasser
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise Salz
- 20 g Zucker
- 80 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 100 g Zucker, dem warmen Wasser, Vanillemark und Salz cremig aufschlagen und kurz beiseitestellen.

Anschließend das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (20 g) zu einem steifen Eischnee aufschlagen und locker unter die Eigelbmasse rühren. Zum Schluss das Mehl unter die Eimasse rühren und eine glatte Biskuitmasse herstellen.

Den fertigen Biskuit auf das vorbereitete Backblech geben und glatt verstreichen. Die Biskuitplatte circa 6–8 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen das Backpapier mit der Biskuitplatte sofort vom Backblech ziehen und den Biskuit abkühlen lassen.

Ein sauberes Stück Backpapier auf die Biskuitplatte legen, diese wenden und das Backpapier, das im Ofen war, vorsichtig abziehen.

Zutaten für die Quarkfüllung

- 400 g Magerquark
- 20 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 20 ml Zitronensaft
- etwas Schalenabrieb einer Bio-Zitrone
- 4 Blatt Gelatine
- 200 g Blaubeeren, gewaschen und abgetupft

Zubereitung

Die Gelatineblätter circa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf bei leichter Hitze auflösen. Die Blaubeeren waschen und abtupfen.

In einer Schüssel Quark, Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und Schalenabrieb verrühren. Die aufgelöste Gelatine unterrühren, dann die Füllung auf die Biskuitplatte geben und gleichmäßig verstreichen. Dabei an der oberen Seite einen Streifen von 2 cm frei lassen.

Die Blaubeeren gleichmäßig auf der Füllung verteilen. Nun die Biskuitrolle von unten nach oben hin aufrollen und stramm in das Backpapier wickeln.

Die fertige Rolle in den Kühlschrank geben und mindestens eine Stunde durchkühlen, damit die Füllung fest wird. Nach der Kühlphase das Backpapier entfernen und die Rolle in die gewünschte Anzahl Stücke schneiden.

Hier und heute

Tipp: Die Stücke dünn mit etwas Puderzucker besieben.