

Milka Tender nachgemacht

Der Beitrag enthält Werbung und einen Affiliate Link ().*

Werbung. Kleine Biskuitröllchen, cremig gefüllt und mit Kuvertüre umhüllt – ein herrliches Kuchenvergnügen im Mini-Format! Das Originalprodukt Milka Tender ist leider nicht glutenfrei. Aber viele weitere Produkte von Milka sind glutenfrei! Schaut gerne mal direkt bei Milka vorbei: <https://www.milka.de/>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. L), getrennt*

60g Puderzucker

80g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

Für die Creme:

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

1 P. Sahnesteif

125g Mascarpone (ggf. laktosefrei)

30g Milch (ggf. laktosefrei)

1 TL [Vanilleextrakt](#)*

1 TL Puderzucker

Für die Glasur:

200g Vollmilchkuvertüre (ggf. laktosefrei)

50g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

1/2 TL Kokosöl

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eigelbmasse sieben, aber noch nicht verrühren! Eischnee zugeben und nun alles vorsichtig verrühren. Den Teig sehr gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (etwa 30 x 40cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen.

2. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch von der langen Seite her aufrollen. Auskühlen lassen.

3. Für die Creme Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Mascarpone, Milch, Vanilleextrakt und Puderzucker mit dem Schneebesen verrühren, dann die Schlagsahne unterheben.

4. Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und mit der Creme gleichmäßig bestreichen. Die Rolle von der Längsseite her aufrollen und jeweils mit einem Pizzaschneiden abschneiden, sodass drei lange und gleichmäßige Rollen mit etwa 3cm Durchmesser entstehen, siehe Bild 1. Von den Rollen Stücke mit je etwa 8cm Länge abschneiden, siehe Bild 2.

5. Kuvertüre und Kokosöl im Wasserbad schmelzen. Die Biskuitröllchen damit überziehen und etwas antrocknen lassen. Anschließend mit einer Gabel ein Wellenmuster einziehen. Kuvertüre vollständig trocknen lassen, dann die Köstlichkeiten genießen!

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 Esslöffel Wasser zur Eigelbmasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Tipp zur Füllung: Damit sich die Röllchen einfacher aufrollen lassen, nur etwa 2/3 der Creme verwenden. Die restliche Creme kann prima für ein Schichtdessert eingesetzt werden, z.B. nach

[DIESEM](#) Rezept.

Tipp zum Biskuit: Der Biskuit darf nicht zu lange gebacken werden, denn dann wird der Biskuit hart und lässt sich nicht mehr rollen. Je nach verwendeter Mehlmischung fällt die Oberfläche vom fertigen Biskuit hell oder goldgelb aus. Auf den Geschmack hat dies jedoch keinen Einfluss.

Milchfrei – Tipp: Für die Creme einen aufschlagbaren Sahneersatz auf Kokosbasis einsetzen. Mascarpone durch einen Frischkäseersatz auf z.B. Cashewbasis verwenden. Milch durch z.B. Mandeldrink austauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen ist eine tolle Auswahl erhältlich. Für die Glasur vegane Kuvertüre verwenden.

Maisfrei – Tipp: Für den Biskuit 95g einer hellen glutenfreien Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

Bild 1: Drei gleichmäßige Rollen herstellen



Bild 2: Die Biskuitrollen in gleichmäßige Stücke schneiden



Bild 3: Kuvertüre und Kokosöl im Wasserbad schmelzen und die Röllchen damit überziehen



Weitere Bilder: Fertige Röllchen

