

Schneckenparade

So wird eine fluffig – weiche Biskuitrolle zum Hingucker!

glutenfrei, weizenfrei



Für 8 Schnecken

Für den Biskuit:

- 3 Eier (Gr. L), getrennt*
- 60g Puderzucker
- 80g helle glutenfreie Mehlmischung
- 1 TL Backpulver

Außerdem:

- 200g Schokocreme oder Aprikosenkonfitüre
- 9 Kokos – Schaumküsse
- 18 Zuckeraugen
- 18 Zebraröllchen
- etwas geschmolzene weiße Kuvertüre

1. Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen.
2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren.
3. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 10 – 12 Minuten

backen.

5. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch aufrollen. Auskühlen lassen.

6. Biskuit vorsichtig auseinander rollen und mit Schokocreme oder Aprikosenkonfitüre gleichmäßig bestreichen. Die Rolle bis auf ein kleines Stück wieder aufrollen und in 8 Stücke schneiden.

7. In die Kokos-Schaumküsse mit einem Zahnstocker jeweils zwei Löcher für die Fühler vorbereiten. In die Löcher jeweils ein Zebraröllchen stecken. Die Kokos-Schaumküsse auf die freien Flächen der Biskuitrolle setzen.

8. Weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Augen mithilfe der Kuvertüre ankleben und ein kleinen Tropfen Kuvertüre als Näschen aufsetzen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.



