

Tolle Rolle

Liebe Leserinnen und Leser, seit vielen Jahren halte ich von Herzen gerne [glutenfreie Backkurse](#) ab und das Backen mit den kleinen Zölis ist mir eine besondere Herzensangelegenheit. Ich bin immer wieder aufs Neue begeistert und berührt, mit wie viel Elan und Freude die Kleinen bei der Sache sind! Gerne möchte ich euch mit dieser leckeren Rezeptidee die tollen Backergebnisse vom Kinderbackkurs „Tolle Rolle“ vom 11.02.2023 zeigen. Die jüngste Teilnehmerin war übrigens erst 4 Jahre alt und, wie alle anderen Mädels und Jungs auch, mit großem Eifer und Freude dabei ☐

An dieser Stelle ein ganz großes Dankeschön an alle für die Teilnahme, es waren herrliche Stunden mit euch! Macht weiter so und zaubert euch stets so fantastische Leckereien ☐ Eure Tanja

Hier ist das Rezept für die „Tolle Rolle“ notiert:

Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*
100g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
120g helle glutenfreie
Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#)
gibt's Infos zu Mehlmischungen.
1/2 P. Backpulver



Für die Füllung:

250g Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
75g Puderzucker

Zur Dekoration nach Geschmack, zum Beispiel: geschmolzene Kuvertüre, Schlagsahne, Beeren, kleingeschnittene Früchte, Zuckerstreusel, Fruchtgummi, Pralinen usw.

1. Für den Biskuit Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen.
2. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
3. Mehl mit Backpulver auf die Eigelbmasse sieben. Eischnee 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) 12 – 15 Minuten backen.
5. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch aufrollen. Auskühlen lassen.
6. Unterdessen die Füllung zubereiten. Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Quark mit Puderzucker verrühren, dann die Schlagsahne unterheben.
7. Den Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und mit der Quarkcreme bestreichen. Biskuit vorsichtig aufrollen und auf eine Kuchenplatte legen.
8. Die „Tolle Rolle“ nach Herzenslust verzieren ☐

Tipp: Wer mag, kann die Rolle zusätzlich mit einigen Beeren oder klein geschnittenen Früchten füllen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eigelbmasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Hier seht ihr die Bilder vom Kinderbackkurs:

Bild 1: Tolle Rolle von Ida



Bild 2: Tolle Rolle von Nele



Bild 3: Tolle Rolle von Mina



Bild 4: Tolle Rolle von Mattis



Bild 5: Tolle Rolle von Matilda



Tolle Rolle von Marlena



Tolle Rolle von Lilly



Tolle Rolle von Luca



Tolle Rolle von Julia und Wedis



Tolle Rolle von Isabella



Tolle Rolle von Clara

