



Karows feine Rezepte

# Österliche Biskuitrolle mit Eierlikör



Karow Beta-Carotin  
Lebensmittelfarbe

Karow Eierlikör  
Paste

Karow Eierlikör-GEL



Rezept für einen Biskuit 30 x 40 cm

## Österliche Biskuitrolle mit Eierlikör



### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Eigelb mit Vollei und Zucker (1) schaumig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. In einem zweiten Kessel das Eiweiß mit dem Zucker (2) cremig steif schlagen, bis es stabil ist. Beide Massen nun miteinander mischen und das Weizenmehl zusammen mit der **Eierlikörpaste** und dem **Beta-Carotin** vorsichtig untermelieren. Die Masse auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech 30 x 40 cm aufstreichen und abbacken. Nach dem Backen den Biskuit mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

**Backzeit: 12 – 15 Minuten, Backtemperatur: 180 °C**

#### Schritt 2

Die Maisstärke in  $\frac{1}{3}$  der Milch aufschlänmen. Die restliche Milch zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen, die aufgeschlänmte Maisstärke zugeben und nochmals aufkochen, anschließend gut abkühlen lassen. Die Butter aufschlagen, den abgekühlten Pudding zusammen mit dem **Eierlikör-Gel** zugeben und nochmals kräftig weiterschlagen.

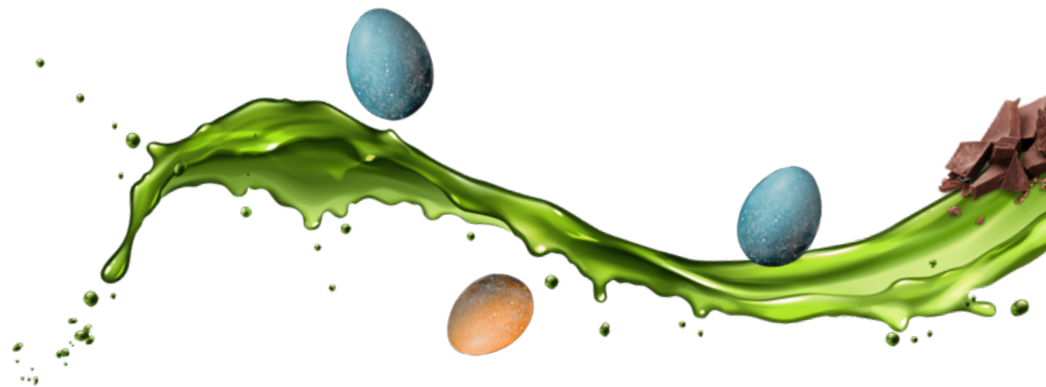
### Aufbau

Den Biskuit vom Backpapier lösen und die Frischhaltefolie entfernen. Etwa  $\frac{3}{4}$  der Eierlikörcreme gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen und anschließend aufrollen. Die Biskuitrolle nun mit der restlichen Creme einstreichen und nach Wunsch ausdekorieren.

### Zutaten

Biskuit Eierlikör	
Eigelb	0,050 kg
Vollei	0,120 kg
Zucker (1)	0,110 kg
Eiweiß	0,060 kg
Zucker (2)	0,025 kg
Karow Eierlikörpaste	0,025 kg
Karow Beta-Carotin	0,001 kg
Weizenmehl Type 405	0,065 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,456 kg</b>

Eierlikörcreme	
Vollmilch 3,5 %	0,300 kg
Sahne	0,090 kg
Zucker	0,080 kg
Eigelb	0,060 kg
Maisstärke	0,035 kg
Karow Eierlikör-Gel	0,200 kg
Butter	0,100 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,865 kg</b>



Karow Eierlikör-GEL  
Art.-Nr.: 10704

Karow Beta-Carotin Lebensmittelfarbstoff  
Art.-Nr.: 10050

Eierlikör-Paste  
Art.-Nr.: 10390

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)