

Himbeertopfenroulade

Zutaten für 16 Stück/ á 1 BE/ 85 kcal

Teig:

3 große Eier
115 g brauner oder weißer Zucker
115 g Vollkornmehl oder normales Mehl
1 EL heißes Wasser

Füllung:

250 g magerer Topfen
300 g Himbeeren (Tiefkühlprodukt oder frisch)
Süßstoff nach Geschmack

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und solange schlagen bis die Masse dick und cremig ist. Das Mehl nach und nach hinzugeben und den Esslöffel heißes Wasser beimengen. Den Teig anschließend in einem möglichst großen Rechteck auf das Backpapier aufstreichen und 8 – 10 Minuten backen bis er fest ist. Die Teigplatte noch heiß auf ein anderes Backpapier stürzen, das mit gebackene Pergament abziehen und danach vorsichtig aufrollen. Die Rolle im Anschluss in ein sauberes Geschirrtuch wickeln und abkühlen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten vermengen und mit dem Süßstoff abschmecken. Für die Roulade können alle möglichen Früchte verwendet werden. Große Früchte müssen in kleine Stücke geschnitten werden. **Andere Berechnung beachten!!!**

Die Fülle auf den Teig streichen (Achtung $\frac{1}{4}$ der Teigplatte freilassen sonst ist zuviel Fülle in der Roulade) und vorsichtig wieder aufrollen! Fertig!



Guten Appetit!