

Tici Kaspar

BISKUI TSCHNECKE

Zutaten für 1 Roulade:

- 4 Bio-Freilandeier, Spar Natur pur
- 80 g Feinkristallzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Dinkel-Kuchenmehl, Spar Natur pur
- 2 EL Maisstärke

Außerdem

- 1 Glas Marmelade, nach Geschmack
- Kinder Riegel
- Zuckeraugen

Zubereitung:

- Backofen auf 200° Heißluft vorheizen.
- Eier trennen, Eiweiß mit Prise Salz und Zucker steif schlagen.
- Dotter unter den Eischnee rühren.
- Mehl mit Maisstärke mischen und vorsichtig unter die Masse sieben.
- Die Masse fingerdick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
- Im Ofen bei 180° ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.
- Den Biskuit aus dem Ofen nehmen, mit der Oberfläche auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier und darunter ein feuchtes Geschirrtuch stürzen.
- Das Backpapier vorsichtig abziehen, leicht auskühlen lassen, mit Marmelade bestreichen und mit dem Geschirrtuch gut einrollen.
- Die Roulade in Stücke schneiden, die Schnecken mit Schokoriegel sowie Zuckeraugen verzieren.

TIPP! Damit die Augen gut halten, zum Aufkleben etwas geschmolzene Schokolade verwenden! Nach Belieben mit der Schokolade noch einen Mund zeichnen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel