

*Tici Kaspar*

## GIRAFFENROLLE

### 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
- 2 EL Kakao

### Füllung

- 250 g Bio-Magertopfen, Spar Natur pur
- 250 ml Schlagobers, Spar Natur pur
- 250 g Bio-Erdbeeren, klein gewürfelt
- 2-3 EL Staubzucker

### Zubereitung:

- Auf einem Bogen Backpapier mit einem Bleistift auf der Rückseite ein Giraffenmuster zeichnen. Das Backpapier wenden, das Muster ist auf der Vorderseite leicht sichtbar.
- 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.
- 6 EL von der Masse in einem Dressiersack füllen und das vorgezeichnete Muster spritzen.
- Bei 180° Heißluft 2-3 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und einige Minuten auskühlen lassen.
- Die restliche Masse mit Kakao einfärben und die dunkle Biskuitmasse auf das Giraffenmuster gießen, vorsichtig und gleichmäßig verteilen. Im Ofen ca. 10-12 Minuten backen.
- Den Biskuit aus dem Ofen nehmen, mit der Oberfläche auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier und darunter ein feuchtes Geschirrtuch stürzen.
- Das Papier vorsichtig abziehen und den Biskuit mit dem Geschirrtuch zu einer Schnecke aufrollen.
- Für die Füllung das Obers steif schlagen.
- Topfen mit Zucker und Erdbeeren gut verrühren und das geschlagene Obers vorsichtig unterheben.
- Die Füllung auf den wieder ausgerollten und ausgekühlten Biskuit streichen und straff aufrollen.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel