



Erdbeer-Biskuit-Eisrolle

Zubereitet mit: Langnese

ca. 80 min | normal

Zutaten

für 10 Portionen

- 400 g Cremissimo Erdbeer Vanilla 1L
- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Erdbeeren
- optional Lebensmittelfarbe

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	824 kJ
Energie (Kilokalorien):	197 kcal
Fett:	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,5 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	24 g
Ballaststoffe:	0,8 g
Eiweiß:	4,6 g
Salz:	0,2 g

Zubereitung

1. Je 200 g der beiden Eissorten in zwei Schüsseln luftig rühren. Das Eis parallel in zwei schmalen Strängen auf ein Backpapier geben.
2. Das Eis zu einer langen Rolle formen, indem du das Backpapier um die Füllung herumschlägst und die Enden jeweils verdrehst. Mindestens 1 Stunde lang einfrieren.
3. Eier und Zucker zu einer weißen Masse aufschlagen. Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig auf einem Blech mit Backpapier verteilen und bei 200°C 15 Minuten backen.
4. Den noch warmen Teig mit dem Backpapier von der langen Seite her aufrollen. Abkühlen lassen und danach vom Backpapier lösen.
5. Erdbeeren ggf. mit etwas Wasser fein pürieren und den Teig damit bestreichen. Die vorbereitete Eis-Rolle vom Backpapier lösen und in die Mitte des Teiges legen.

6. Alles zu einer langen Rolle aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 45 Minuten einfrieren. In Scheiben schneiden und servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Für ein schönes Muster: ca. 70g des Teiges rot und 30g grün einfärben und vor dem Backen Erdbeeren auf das Backpapier spritzen. 15 Minuten anfrieren lassen. Darauf den restlichen Teig vorsichtig verteilen und backen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 15 min Kühlzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?

Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.



fischerAppelt



[Kontakt aufnehmen](#)