

## Marzipan-Biskuitrolle mit Preiselbeeren

### Zutaten für 18 Stücke:

3 Eier (Größe M)  
Salz  
100 g + 2 EL Zucker  
75 g Mehl  
20 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
150 g gemahlene Mandeln  
300 g Marzipan-Rohmasse  
3 EL Puderzucker  
2–3 EL Quittengelee  
**750 g Weihenstephan Konditorsahne mit Mascarpone**  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
100 g gelierte Preiselbeeren  
Puderzucker für die Arbeitsfläche  
Backpapier

### Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß, Salz und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterheben. 50 g Mandeln unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (34 x 40 cm) geben und gleichmäßig verstreichen. Biskuit im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 8–10 Minuten goldbraun backen. Biskuit aus dem Backofen nehmen, auf ein mit 1 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und das Papier abziehen. Biskuit mit dem Tuch von der Längsseite einrollen und auskühlen lassen.
2. Marzipan und Puderzucker verkneten und auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 32 x 38 cm) ausrollen. Biskuit entrollen und dünn mit Gelee bestreichen. Marzipanplatte darauflegen.
3. 400 g Schlagsahne steif schlagen, dabei 1 EL Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. 100 g Mandeln unterheben. Sahne auf dem Biskuit verstreichen und Preiselbeeren in Klecksen darauf verteilen. Biskuit einrollen und ca. 2 Stunden kalt stellen.
4. 350 g Schlagsahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Biskuitrolle mit Sahne verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten. Wartezeit ca. 3 Stunden. Pro Stück ca. 1510 kJ, 360 kcal. E 7 g, F 26 g, KH 25 g  
Niveau: mittel

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg