



Einhorn - Biskuitrolle

Zubereitung

1. In einen sauberen und kalten Mixtopf den Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten für die Füllung zugeben und mit **Stufe 3** aufschlagen bis die Creme fest ist -> Umfüllen & kaltstellen.
2. Alle Zutaten für die Deko in den Mixtopf geben und ebenfalls mit dem Rühraufsatz auf **Stufe 3** aufschlagen (ca. 2 Minuten)
3. Die Dekocreme auf mehrere Schüsseln aufteilen und nach Wunsch einfärben. Anschließend in Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen füllen und kalt stellen.
4. Mixtopf und Rühraufsatz spülen.
5. Rühraufsatz einsetzen, Eier zugeben **4 Min./37 °C/ Stufe 3**
6. Zucker, Salz & Vanillezucker zugeben, ohne Messbecher **10 Min./Stufe 3** aufschlagen
7. Mehl & Backpulver zugeben, **6 Sek./Stufe 3** unterheben
8. Teig dritteln & 2 Teile einfärben, Backofen vorheizen **Umluft/160°C**
9. Zuerst die beiden bunten Teige in Klecksen auf ein Blech geben & dann mit dem hellen Teig vorsichtig bedecken, 8-10 Minuten goldgelb backen.
10. Fertigen Teig auf ein sauberes Küchentuch stürzen, Backpapier abziehen (mit kaltem Wasser bestreichen, dann geht es besser)
11. Teigplatte umdrehen und aufrollen (die bunten Kleckse müssen beim Einrollen unten sein). 10-15 Minuten auskühlen lassen.
12. Vorsichtig ausrollen, mit der Füllung bestreichen und den Erdbeeren belegen. Einrollen, Horn & Ohren anstecken und die bunte Dekocreme aufspritzen

Zutaten

Füllung:

2 Becher Sahne
 2 EL Vanillecreme von Lumara
 2 TL Gelatinepulver (sofort)
 30 g Vanillezucker
 Erdbeeren in dünnen
 Scheiben

Deko:

450 g Sahne
 1 TL San Apart
 225 g Mascarpone
 115 g Puderzucker
 Lebensmittelfarbe

Teig:

4 Eier
 1 Prise Salz
 100 g Zucker
 125 g Mehl
 1 TL Backpulver
 Lebensmittelfarbe

Horn & Ohren:

gibt es. [hier](#)