

Mohnbiskuitrolle

Biskuit

- 3 Eier
- 80g Zucker
- 80g Mehl
- ¼ Pk Backpulver
- 80g Mohn (ganz)

Füllung

- 1 B. Sahne
- 120g Marzipanrohmasse
- ½ Glas Johannisbeergelee

Biskuitteig herstellen und den Mohn zum Schluss mit dem Mehl und Backpulver unterheben. Boden auf einem mit Backpapier belegten Blech 10-12 Minuten bei 160°C Umluft backen.

Den Boden nach dem Erkalten auf ein bezuckertes Pergamentpapier (oder Geschirrtuch) stürzen und warm einrollen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Den noch nicht ganz erkalteten Biskuit mit etwas Johannisbeergelee bestreichen und mit der Hälfte der Sahne bestreichen. Die Marzipanrohmasse kneten und auf die Größe des Bleches auswellen, anschließend auflegen. Darauf die restliche Sahne streichen und die Biskuitrolle einrollen und kaltstellen.