

BISKUITSCHNECKEN

ZUTATEN:

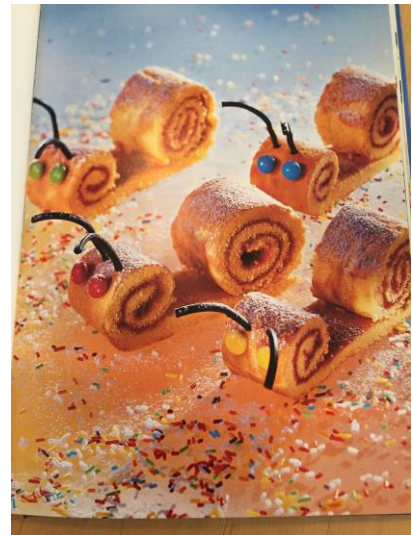
- 5 Eier getrennt
- 150g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 90g Mehl
- 40g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver

FÜLLING:

- 100-150g Marmelade

DEKORATION:

- Kleine Smarties
- 2-3 EL Puderzucker
- Lakritze



1. Eigelb mit 100g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse legen.
3. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf das Eiweiß sieben und alles mit einem Kochlöffel locker unterheben. Nun nicht mehr kräftig rühren, da das Eiweiß sonst zusammenfällt.
4. Den Biskuitteig gleichmäßig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen und 10 Minuten bei 190-210°C backen.
5. Den fertig gebackenen Biskuit vorsichtig auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen.
6. Das Backpapier entfernend die heiße Teigplatte mit Hilfe des Tuchs vorsichtig aufrollen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
7. Die abgekühlte Biskuitrolle in 3-4 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Für eine Schnecke benötigt man zwei Scheiben.
8. Eine Scheibe vorsichtig abrollen, mit Marmelade bestreichen und wieder aufrollen. Die gefüllte Scheibe bildet das Schneckenhaus. Der längliche Teildes Schneckenkörpers besteht aus einer unbestrittenen ausgerollten Biskuitscheibe.
9. Das Schneckenhaus ganz gerade auf das Ende des Schneckenkörpers setzen. Es wird mit etwas Marmelade fixiert.
10. Für den Schneckenkopf ein Ende des Körpers nach oben einrollen. Damit er hält, wird er ebenfalls mit ein wenig Marmelade eingestrichen.
11. Für die Augen werden mit Hilfe von Puderzuckerglasur kleine Smarties am Kopf der Schnecke angebracht. Für die Glasur gesiebten Puderzucker mit einigen Tropfen Wasser verrühren und Smarties damit betupfen.
12. Mit zwei kurzen Lakritzstückchen werden die Schneckenfühler über den Augen platziert. Dafür mit einer Stricknadel vorsichtig zwei Löcher vorbohren und die Lakritzstückchen hineinstecken.
13. Die fertigen Schnecken zart mit Puderzucker besieben.

VIEL SPASS BEIM NACHBACKEN