

# Biskuitrolle mit Eis

**CO<sub>2</sub>-Bilanz:** ca. 1520 g CO<sub>2</sub>

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Zutaten** für 4 Portionen:

## Teig

- 125 g Dinkel-Vollkornmehl
- 70 g Xylit
- 3 Eier
- 30 ml Wasser
- 5 g Backpulver

## Füllung

- 20 g Xylit
- 100 ml Milch
- 2 g Vanilleextrakt
- 2 g Zitronenabrieb
- 350 g Magerquark
- 200 g Wildbeeren

## Eis

- 250 g Wildbeeren tiefgekühlt
- 100 g Quark
- *Agavendicksaft*



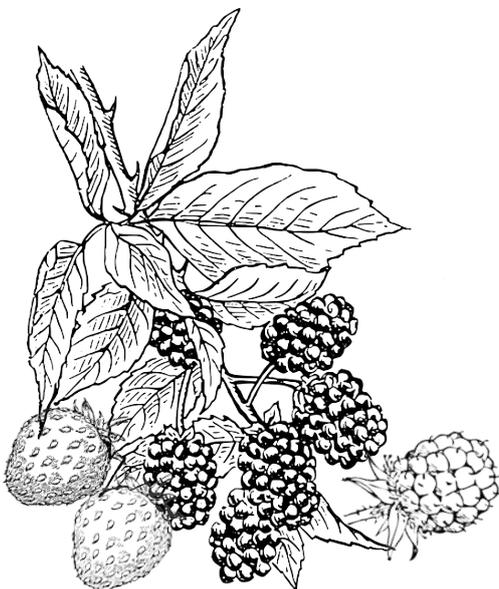
## Zubereitung

### Biskuitrolle

1. Den Ofen auf 200 Grad Ober-unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
3. Auf einem Backblech mit Backpapier den Teig einen halben Zentimeter hoch verstreichen.
4. Für 10-20 min in den Ofen geben.
5. Die Beeren waschen, schneiden und mit den anderen Zutaten für die Füllung zusammen mengen.
6. Den fertigen Boden mit der Füllung bestreichen und einrollen.

### Eis

1. Selbstgesammelte Wildbeeren einfrieren und vor der Verarbeitung etwas antauen lassen.
2. Wildbeeren pürieren und Quark in einer Menge nach Belieben hinzufügen.
3. Je nach Bedarf noch mit Agavendicksaft süßen.
4. Über eine Nacht in den Gefrierschrank stellen.



**Guten Appetit!**