

Frankfurter Kranz Rolle



Zutaten

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 ml Sahne
- 2 EL Zucker
- Marmelade (z. B. Erdbeere)
- Krokant

Zubereitung

1. Eier und Zucker einige Minuten schaumig schlagen, bis eine helle, luftige Masse entsteht.
2. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10–12 Minuten backen.
5. Den Biskuit direkt nach dem Backen aufrollen und abkühlen lassen.
6. Sahne mit Zucker steif schlagen.
7. Biskuit entrollen, mit Marmelade und Sahne bestreichen und wieder aufrollen.
8. Außen mit Sahne bestreichen und mit Krokant verzieren.



Zubereitungszeit
ca. 15 Minuten



Portionen
6 Stück



Backzeit
12 Minuten

Guten Appetit