

# Erdbeer-Biskuitrolle mit Matcha zuckerfrei



 30 min.  130 kcal  SteviaSweet Crystal

## Zubereitung ohne Zucker

1. Backofen auf 200 °C erhitzen.
2. Eier und SteviaSweet Crystal schaumig schlagen. Das Mehl, die Kartoffelstärke, das Backpulver und das Matcha-Pulver vermischen und vorsichtig unter den Schaum rühren. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und ca. 8-10 Min. backen. Den Teig auf Backpapier stürzen und das Papier vorsichtig entfernen. Den Boden einen Moment abkühlen lassen.
3. Rahm schaumig schlagen. Quark, SteviaSweet Crystal und die klein geschnittenen Erdbeeren dazugeben. Die Masse auf dem abgekühlten Boden verteilen und mithilfe des Backpapiers leicht rollen.
4. Die Rolle vor dem Servieren ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

## Zutaten für 12 - 15 Stück

### Boden

4	Eier
60 g	SteviaSweet Crystal
45 g	Kartoffelstärke
45 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver
2 TL	Matchatee-Pulver

### Füllung

150 ml	Schlagrahm
200 g	Quark
1 1/2 EL	SteviaSweet Crystal
200 g	Erdbeeren, in Stücke geschnitten

## Nährwerte pro Portion

130	kcal
544	kJ
4	Protein in g
8	Kohlenhydrate in g
9	Fett in g