

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