

# EIERLIKÖR-PUNSCHROLLE

## ZUTATEN für 2 kleine Rollen

### Biskuit

4 Eier getrennt  
120 g Staubzucker  
60 g Butter, flüssig  
3 EL Eierlikör  
120 g Mehl, glatt  
rosa Lebensmittelfarbe



### Eierlikörpunschfüllung

Helle Biskuitreste (ersatzweise ein Fertigbiskuit ca. 3 cm hoch)  
2-3 EL Marillenmarmelade  
250-300 ml Eierlikör



etwas Marillenmarmelade zum Bestreichen  
ev. 250 g rosa Rollfondant (z.B. Pastel Pink v. Fun Cake)  
rosa Dekoperlen  
ev. rosa Zuckerglasur (Staubzucker, Himbeersaft)

## ZUBEREITUNG

### Biskuit

- Eiweiß steif schlagen; Eigelb mit Staubzucker schaumig schlagen, nicht mehr heiße Butter und Eierlikör einrühren. Mehl und Eischnee mit dem Schneebesen unterheben. Dezent mit rosa Lebensmittelfarbe färben.
- Biskuitteig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 175° C ca. 10 Minuten backen. Nadelprobe. Sobald die Oberfläche leicht Farbe angenommen hat, aus dem Rohr nehmen. Wird der Teig zu lange gebacken, lässt er sich nicht mehr rollen.
- Teig auf ein mit Kristallzucker bestreutes Küchentuch stürzen, Backtrennpapier abziehen und Biskuit an der Längsseite in zwei Teile schneiden. Beide Teile einrollen und auskühlen lassen.

### Füllung

- Biskuitreste zerbröseln und mit Marmelade und Eierlikör zu einer Punschmasse verkneten. Diese in zwei Teile teilen und jeweils zu einer Rolle formen.
- Die Biskuitrollen wieder auseinander rollen, die Oberfläche mit etwas Marmelade bestreichen, die Eierlikörpunschrolle auflegen und wieder einrollen.
- Die beiden gefüllten Biskuitrollen leicht mit Marmelade bestreichen und mit dem dünn ausgerollten Rollfondant überziehen.
- Aus den Resten kleine Blüten ausstechen.
- Die Biskuitrollen mit etwas rosa Zuckerglasur und den Fondantblüten dekorieren.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)