

Für Leib...

Zebrarolle mit Mandarinen

(für 1 Bisquitrolle)

Zutaten:

3 Eier
100 Gramm Zucker
100 Gramm Mehl
1 Esslöffel Kakao
1 Dose Mandarinen abgetropft
300 ml Sahne geschlagen

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen.
Das Mehl dazugeben, vorsichtig unterheben.

Die Hälfte des Teiges in einen Spritzbeutel
oder Gefrierbeutel füllen und Streifen
auf das Backblech ziehen.

Die andere Hälfte mit dem Kakao verrühren,
ebenso in einen Gefrierbeutel füllen
und in Streifen auf das Backblech spritzen.

Sofort in den Backofen schieben und ca. 10-15. Minuten backen.

Sofort auf ein gezuckertes Geschirrtuch stürzen und einrollen. Erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen.

Die Teigrolle aufschlagen, mit der Sahne füllen, Mandarinen darauflegen und wieder einrollen.

Mit Puderzucker bestäuben.



Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Sing`
bet` und geh` auf Gottes Wegen.
Verricht` das Deine nur getreu.
Und trau des Himmels reichem Segen.
So wird Er bei dir werden neu.
Denn Welcher seine Zuversicht
auf Gott setzt den verlässt Er nicht.

(Georg Neumark)