

## Lustige Biskuitschnecken mit Zitronencreme

### Zutaten für 8 Biskuitschnecken:

- **Für den Biskuitteig**
- 4 Eier Größe L
- 4 EL kaltes Wasser
- 150 g Zucker
- 160 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- **Für die Zitronen-Sahne-Füllung**
- 500 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 5 EL Zitronensaft
- 2 EL abgeriebene Zitronenschale
- **Zum Verzieren**
- Schoko-Mikadostäbchen
- Marshmallows



**Arbeitszeit:** ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 8 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 33 Minuten

### Zubereitung des Biskuitteiges

Trennt zuerst die Eier und schlägt dann das Eiweiß mit dem kalten Wasser sehr steif.

Rührt langsam den Zucker unter das Eiweiß und mischt kurz das Eigelb unter.

Mischt das Mehl mit dem Backpulver und siebt es über die Eier-Zuckermasse. Nun hebt ihr es vorsichtig unter.

Jetzt streicht ihr den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt den Teig für etwa 8 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen.

Stürzt ihn dann vorsichtig auf ein sauberes Geschirrtuch, zieht das Backpapier ab und rollt den Biskuitteig vorsichtig auf.

### Zubereitung der Zitronencreme

Schlagt die Sahne mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale steif und rührt dann langsam

den Zucker unter.

Dann rollt ihr die Biskuitrolle vorsichtig wieder auf, bestreicht sie mit der Zitronencreme und rollt sie wieder ein. Für die Biskuitschnecken lasst ihr einen kleinen Teil offen, so wie ihr es auf unserem Foto seht.

## **Verzieren der Biskuitschnecken**

Schneidet die Biskuitrolle in Stücke von etwa 2 cm Breite. Dann nehmt ihr euch die Mikadostäbchen, drittelt sie und steckt durch ihr Ende jeweils einen kleinen Marshmallow als Auge.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

