# Quark-Mandarinen-Biskuitrolle

Schmeckt das ganze Jahr und ist schnell gemacht.

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

## Zutaten

- 4 Eier, getrennt
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Speisestärke
- 75 g Mehl

## Für die Füllung

- 250 ml Sahne (wer mag fettreduziert)
- 500 g Magerquark

1 P. Vanillezucker
4 EL Puderzucker
4 TL SanApart (oder 1 P. gemahlene Gelatine)
350 g Mandarinen (Dose)

## Außerdem

2 EL Zucker

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Ein Geschirrhandtuch auslegen und mit 2 EL Zucker bestreuen.
4. Eigelbe mit Zucker und 3 EL heißem Wasser hellcremig schlagen.
5. Eiweiße mit Salz steifschlagen und auf die Eigelbmasse geben.
6. Speisestärke und Mehl mischen, auf den Eischnee geben und alles vorsichtig unterheben – nicht verrühren!
7. Teig auf das Backblech geben und glattstreichen.
8. Für 8-10 Minuten backen.
9. Danach die Ränder mit einem Messer schneiden, damit sich der Boden stürzen lässt. Biskuitboden auf das Geschirrtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden mit dem Tuch von den breiten Seite her aufrollen und so auskühlen lassen.
10. Die Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.
11. Für die Füllung Quark mit Vanille- und Puderzucker glattrühren. SanApart unterrühren.
12. Sahne steifschlagen (evtl. etwas für die Deko zurücklassen) und unter die Quarkmasse heben (alternativ Gelatine laut Packungsanweisung zubereiten und verwenden = zum Schluss zu der fertigen Creme geben).
13. Die Füllung auf den ausgerollten Boden geben und glattstreichen, dabei die Ränder frei lassen.
14. Mandarinen darauf verteilen (evtl. ein paar für die Deko zurücklassen).

15. Die Rolle wieder aufrollen und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.
16. Vor dem Servieren mit restlicher Sahne und Mandarinen dekorieren oder einfach mit 1 EL Puderzucker bestäuben.