



## Zauberhafte süße Kuchenschnecken aus Biskuitteig

**Du brauchst für die leckeren Biskuitteigschnecken folgende Zutaten:**

Für die Schnecken und den Biskuitteig werden folgende Zutaten benötigt:

**5 Eier**

**150 g Zucker**

**1 Päckchen Vanillezucker**

**100 g Mehl**

**40 g Speisestärke**

**½ TL Backpulver**

Für die Füllung benötigt man **150 g rote Marmelade** zum Beispiel Erdbeer- oder Himbeermarmelade und für die Schneckenverzierung kleine **bunte Schokolinsen, Puderzucker und Lakritzschnecken** oder auch andere bunte Gummischnüre.

**Das Rezept ist nicht schwer, wenn Du Schritt für Schritt folgendes tust:**

Zuerst werden die Eier getrennt und das Eigelb mit 100 g Zucker und Vanillezucker schaumig gerührt. Das Eiweiß wird mit dem restlichen Zucker steif geschlagen und auf die Eigelbmasse gegeben.

Danach wird das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gemischt und auf das Eiweiß gesetzt. Anschließend alles mit einem Kochlöffel locker unterheben. Der Biskuitteig wird dann gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestrichen und im vorgeheizten Backofen (200°) ca. 10 Minuten gebacken.

Den fertig gebackenen Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen. Das Backpapier entfernen und die heiße Teigplatte mit Hilfe des Tuchs vorsichtig aufrollen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Biskuitrolle in zwölf 3 - 4 cm dicke Scheiben schneiden. Für eine Schnecke benötigt man zwei Scheiben. Für das Schneckenhaus wird eine Scheibe vorsichtig abgerollt und mit Marmelade bestreichen und wieder vorsichtig aufgerollt. Der längliche Teil des Schneckenkörpers besteht aus einer unbestrichenen ausgerollten Biskuitscheibe und für den Schneckenkopf wird das Ende des Körpers mit etwas Marmelade bestrichen und wieder nach oben eingerollt.

Das Schneckenhaus wird anschließend auf das Ende des Schneckenkörpers gesetzt und mit etwas Marmelade aufgeklebt.

Für die Augen die Schokolinsen mit etwas Puderzuckerglasur angeklebt. (Dabei für die Glasur Puderzucker mit einigen Tropfen Wasser verrühren und die Schokolinsen damit betupfen.) Mit Lakritzstückchen oder bunten Gummischnüren die Schneckenfühler aufstecken. Mit Puderzucker die fertigen Schnecken vorsichtig bestäuben und servieren.