

# Kronsbeerspirale

Zutaten | 12-14 Stücke

4	Eier
4 EL	warmes Wasser
175 g	Weizenmehl
25 g	Kakao
2 TL	Backpulver
200 g	Zucker
6 EL	Rum
750 g	Schlagsahne
1 kleines Glas	Preiselbeeren
Ca. 100 g	Borkenschokolade oder geraspelte Schokolade

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 12 Min.

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- Die Eier mit dem Wasser und Zucker cremig aufschlagen.
- Nach und nach Mehl, Kakao und Backpulver dazugeben und vorsichtig unterrühren.
- Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech streichen und ca. 12 Minuten goldbraun backen.
- Die fertige Biskuitplatte mit Rum beträufeln und in 6 gleichgroße Streifen schneiden (kurze Seite durch 6, ca. 5 cm).
- Die Sahne steif schlagen und etwas davon zur Dekoration beiseite stellen.
- Preiselbeeren unterheben und diese Masse auf den Biskuitstreifen verteilen.
- Den ersten Streifen wie eine Schnecke aufrollen, hochkant auf die Tortenplatte stellen, die anderen Streifen anschließen, so dass eine gleichmäßige runde Torte entsteht.
- Mit der restlichen Sahne die Oberfläche bestreichen und mit der Schokolade bestreuen.

## Tipp:

Essen Kinder, Schwangere oder Stillend mit lässt man den Rum einfach weg.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 134 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
392 kcal	21,3 g	40,3 g	5,68 g	86,1 mg