

Erdbeer-Biskuit-Rolle

Zubereitung

30-40 Minuten

Backzeit

10 Min.

(180-200°C Ober-/Unterhitze)

Das benötigt Ihr an Zutaten:

	<u>Für den Biskuitteig</u>
5 St.	Eier
100 g	Zucker
75 g	Mehl
30 g	Speisestärke
1 Msp.	Backpulver
1 Prise	Salz

	<u>Für die Füllung:</u>
400 g	Schlagsahne
300 g	Erdbeeren
1 Pack.	Sahnesteif
1 Pack.	Vanillezucker



Und so wird es gemacht:

Zunächst geht's an den Biskuitteig. Hierzu zunächst den Backofen auf 180°-200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Dann die kühl-schrankkalten Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz in einer großen Rührschüssel steif schlagen. Kurz bevor das Eiweiß steif geschlagen ist, ca. $\frac{3}{4}$ des Zuckers in die Masse rieseln lassen und bei Seite stellen. In einer anderen Schüssel das Eigelb zusammen mit dem restlichen Zucker cremig schlagen.

Das Mehl, die Stärke und das Backpulver ebenfalls vermengen und dann mit dem Eigelb vorsichtig verrühren. Nun ganz langsam die steife Eiweiß-Masse unterheben. Wenn alles gründlich miteinander vermischt ist, die Teigmasse auf einem, mit Backpapier ausgelegtem, Backblech verteilen und glattstreichen.

Dann den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180°-200°C (Ober-/Unterhitze) etwa 10 Minuten goldgelb ausbacken lassen. Nach dem Backen den Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und auf ein, mit Zucker bestreutes, Küchentuch stürzen und etwa 15-20 Minuten auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit könnt Ihr Euch an die Füllung machen. Ich habe in diesem Fall Schlagsahne und fein geschnittene Erdbeeren verwendet. Hm...mm...

Sobald der Teig ausgekühlt ist, kann das Backpapier vorsichtig abgezogen werden. Dann könnt Ihr die Erdbeersahne auf dem Biskuitteig verteilen. Am besten lasst Ihr dabei jedoch den oberen Rand frei - schließlich soll die Masse beim Einrollen nicht herausquillen. Nun könnt Ihr mit Hilfe eines Küchentuchs den Biskuitteig vorsichtig mit leichtem Druck einrollen.

Wer mag, kann dann die Rolle auch von außen mit etwas Sahne bestreichen und Erdbeeren verzieren.