

Biskuitrolle.

 **30 Min.**

Vorbereitung

 **40 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

Zutaten für 1 Rolle:

- g Eier (z.B. Naturgut)
- Pck. Vanillinzucker (z.B. Naturgut)
- Prise Salz
- g Zucker
- g Mehl (z.B. Naturgut)
- TL Backpulver
- g Erdbeeren
- g Sahne (z.B. Naturgut)
- Pck. Sahnefest
- g Zucker
- g Erdbeerkonfitüre (z.B. Naturgut)
- EL Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- 1** 2 saubere Geschirrtücher mit etwas Wasser anfeuchten, auswringen und auf einer freien Arbeitsfläche ausbreiten.
- 2** Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3** Eier trennen.
- 4** Eiweiß steif schlagen, dabei Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen.
- 5** Eigelbe und Zucker mit dem Handrührgerät zu einer schaumigen, hellgelben Masse verrühren, dann den Eischnee mit einem Holzlöffel oder einem Silikonspachtel unterziehen.
- 6** Mehl und Backpulver mischen, über die Ei-Creme sieben und vorsichtig unterziehen.
- 7** Den Teig auf das Backpapier geben, gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. goldgelb backen.
Test: Drückst du vorsichtig mit deinem Zeigefinger auf die Mitte des Teigs, sollte er sich elastisch anfühlen.
- 8** Erdbeeren in ein Sieb geben und im kalten Wasserbad schwenken, dann abtropfen lassen. Dann erst die grünen Blättchen entfernen und die empfindlichen Früchte in Würfel schneiden.
- 9** Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und mit dem Backpapier auf ein feuchtes Geschirrtuch ziehen. Das zweite feuchte Tuch obenauf legen und den Teig abkühlen lassen.
- 10** Sahne mit dem Sahnefest steifschlagen, am Ende den Zucker hinzufügen.

Biskuitrolle.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 11 Oberes Geschirrtuch vom abgekühlten Biskuitteig entfernen. Den Biskuit gleichmäßig mit Erdbeerkonfitüre, anschließend mit der Sahne bestreichen. Erdbeerstücke darauf verteilen. An allen Seiten einen kleinen Rand freilassen.
- 12 Die Biskuitplatte ganz langsam locker aufrollen, die Füllung soll dabei nicht herausgequetscht werden. Wichtig: Das Backpapier klebt noch an der Unterseite, ziehe es nach und nach vorsichtig beim Rollen ab! Sollte es sich nicht gut lösen, dann musst du es etwas mit Wasser anfeuchten – nimm dafür einen Lappen zur Hilfe.
- 13 Ränder nach Belieben abschneiden und begradigen und die Rolle mit der „Nahtstelle“ nach unten auf eine Tortenplatte oder ein Brett legen.
- 14 Mit gesiebttem Puderzucker bestäuben und servieren.

Tipp: Vor dem Anschneiden am besten ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Wenn du etwas steifgeschlagene Sahne und ein paar Erdbeeren zurückbehältst, kannst du die Rolle obenauf noch hübsch garnieren.