Biskuitroulade mit Erdbeeren

Dieses tolle Rezept für Biskuitroulade mit Erdbeeren ist einfach zubereitet. Alle lieben die süße Mehlspeise mit cremiger Füllung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

5 Stk.	Eiklar
4 Stk.	Eidotter
20 g	Butter (geschmolzen)
80 g	Kristallzucker
40 g	Mehl (glatt)
40 g	Stärkemehl
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
260 g	Erdbeermarmelade
450 g	Erdbeeren
200 g	Schlagobers
1 EL	Zucker
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Die **Biskuitroulade mit Erdbeeren** bezeichnet einen leichten und besonders lockeren Teig. Das Backrohr auf 220 Grad Celsius anheizen. Die Eier erst unmittelbar vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und trennen.

2. Mit einem elektrischen Handrührer das Eiklar mit Kristallzucker und Salz wie auch Vanillezucker zu einem lockeren Schnee schlagen. Dotter dazugeben und verrühren. Weiche Butter einschlagen. Mehl mit Stärkemehl versieben und unter den Schnee heben.

3. Backpapier auf ein Blech ausbreiten und die Teigmasse darauf geben, gleichmäßig fingerhoch verteilen. Im Anschluss glatt streichen. Das Backblech für 8 bis 10 Minuten in das Backrohr geben. Teig herausnehmen, wenn die Oberfläche leicht angetrocknet ist. Staubzucker auf ein sauberes Küchentuch streichen und den Teig stürzen. Den Teig locker zur Roulade einschlagen, in Backpapier rollen und überkühlen lassen. Schlagobers steif schlagen.

4. Erdbeeren waschen, trocknen, putzen und in sehr kleine Stücke zerschneiden. Abgekühlte Biskuitrolle ausrollen und Erdbeermarmelade drauf streichen. Schlagobers und Erdbeeren darauf verteilen und den Biskuitteig locker einrollen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

Tipp

Die Biskuitroulade mit Erdbeeren nach Belieben mit ganzen Früchten dekorieren.