Erdbeer-Sahnerolle

Eine fruchtig süße Versuchung am Nachmittag: Dieses Rezept für Erdbeer-Sahnerolle in wenigen Handgriffen zur nächsten Kaffeepause zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Biskuitboden

4 Stk.	Eier (getrennt)
4 EL	Wasser (heißes)
130 g	Zucker
80 g	Mehl
60 g	Speisestärke
1 Messerspitze	Backpulver

Für die Füllung

600 g	Erdbeeren
500 ml	Schlagobers
80 g	Staubzucker
2 Packungen	Sahnesteif
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Erdbeer-Sahnerolle den lockeren Biskuitteig zubereiten. Eier trennen und Eidotter gemeinsam mit Zucker und heißem Wasser schaumig verrühren. Backrohr auf 200 Grad Celsius anheizen. In einer Schale Backpulver, Speisestärke und Mehl einsieben, unter die Zucker-Dotter-Masse heben.

2. Ein hohes Blech mit Backpapier auslegen. Biskuitteig draufgeben und glatt streichen. 10 bis 15 Minuten in das vorgewärmte Backrohr schieben. Den fertigen Biskuitteig auf ein sauberes Tuch stürzen. Mit dem Backpapier einrollen und auskühlen. Backpapier von der Rolle ziehen.

3. Obers mit Sahnesteif, Vanillezucker sowie Staubzucker steif schlagen. Einen Teil auf dem Biskuitteig verstreichen. Erdbeeren zu Beginn waschen, klein schneiden und einen Teil darauf geben. Den Biskuitboden einrollen.

4. Die Erdbeer-Rolle mit Obers bestreichen und den restlichen Erdbeeren verzieren. Vorsichtig mit einem Küchenmesser die einzelnen Scheiben abtrennen und zu einer Tasse Kaffee genießen.

Tipp

Diese schmackhafte Erdbeer-Sahnerolle alternativ mit Kirschen oder klein geschnittenen Pfirsichen zubereiten. Schlagobers ausschließlich in kühlem Zustand verarbeiten.