Fruchtige Himbeerroulade

Im Sommer bietet die fruchtige Himbeerroulade eine wunderbare Erfrischung. Das Rezept ist schnell zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 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

Für die Fülle

260 g	Himbeermarmelade
300 g	Himbeeren
200 g	Schlagobers
1 EL	Zucker
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die fruchtige Himbeerroulade zunächst den Backofen auf 220°C vorheizen. Eier trennen. Eiklar mit Zucker, Vanillezucker und Salz halbsteif schlagen. Eidotter verquirlen und mit der Butter vermengen. Mit dem Eischnee verrühren. Mehl mit Stärkemehl mischen und den Eischnee unterheben.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig fingerhoch darauf verteilen und glatt streichen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Himberen waschen und abtropfen lassen. Ein Geschirrtuch anfeuchten und mit Zucker bestreuen.

3. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf das Tuch stürzen. Vorsichtig das Backpapier abziehen und den Biskuit dann mit Hilfe des Tuches einrollen. Auskühlen lassen. Währenddessen Schlagobers mit Zucker steif schlagen.

4. Die ausgekühlte Biskuitrolle wieder entrollen und mit der Himbeermarmelade bestreichen. Schlagobers gleichmäßig darauf verteilen und mit den Himbeeren belegen. Die Roulade wieder einrollen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Hat man gerade keine Himbeeren vorrätig, kann die fruchtige Himbeerroulade auch mit anderen Beeren wie z.B. Erdbeeren oder Brombeeren zubereitet werden.