Baiserroulade mit Erdeeren

Die Baiserroulade mit Erdbeeren ist eine köstliche Nachspeise. Das schmackhafte Dessert-Rezept wird deiner Familie und deine Gäste schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

für den Teig

120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eier
250 g	Zucker

für die Füllung

200 g	Erdbeeren
100 g	Zucker
4 EL	Zitronensaft
250 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Baiserroulade mit Erdbeeren den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Papier belegen.

2. Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen. Die Eidotter vorsichtig unterziehen.

3. Jetzt das Mehl mit Backpulver uns Salz vermischen und darüber sieben, behutsam unterheben.

4. Auf das Backblech streichen und im Backofen zirka 15-20 Minuten goldgelb backen.

5. Ein Küchentuch mit etwas Zucker bestreuen und den Teigboden darauf stürzen, das Backpapier abziehen. Einrollen und auskühlen lassen.

6. Für die Cremefüllung die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zitronensaft und Zucker vermischen.

7. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Die Erdbeeren zum steifen Obers geben.

8. Den Kuchenboden auseinander rollen. Mit der Füllung bestreichen und wieder einrollen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen lassen. In Scheiben schneiden und auf Teller anrichten.

Tipp

Die Baiserroulade mit Erdbeeren je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Nach Lust und Laune noch zusätzlich mit Schlagobers, Schokoladencreme und Erdbeermus garnieren.