

Biskuitrolle mit Erdbeer-Schlagobers

Das Rezept für die feine Biskuitrolle mit Erdbeer-Schlagobers passt ideal zum Abschluss für jedes festliche Menü oder als süße Versuchung zu Kaffee oder Tee zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

für die Biskuitmasse

4 Stk.	Eier
1 Stk.	Eidotter
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zitronenschale, gerieben
80 g	Mehl glatt
1 Messerspitze	Backpulver

für die Creme

300 ml	Schlagobers (Sahne)
2 Packungen	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif
500 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Biskuitrolle mit Erdbeer-Schlagobers** zuzubereiten, die Eier mit Eidotter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale in einer Schüssel mit einem Handmixer schaumig aufschlagen. Das glatte Mehl und Backpulver vermischen, über die Eimasse sieben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
2. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 30 x 35 cm) streichen

und gleichmäßig verteilen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und bei 200 °C Ober- und Unterhitze etwa 10 Minuten backen, bis der Biskuit goldbraun ist. Das gebackene Biskuit auf ein sauberes Stück Backpapier stürzen und vorsichtig das Backpapier abziehen.

3. Das [Schlagobers](#) mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Die gewaschenen und klein geschnittenen Erdbeeren vorsichtig unterheben.
4. Jetzt die Schlagobers-Erdbeercreme gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen und dabei einen Rand frei lassen. Anschließend das Biskuit mithilfe des Backpapiers von der Längsseite her vorsichtig einrollen, bis eine schöne Rolle entsteht. Die Biskuitrolle mit Erdbeer-Schlagobers auf eine Servierplatte legen, mit frischen Erdbeeren garnieren und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. In Scheiben schneiden und direkt servieren.

Tipp

Wenn du möchtest, kannst du die Biskuitrolle vor dem Servieren noch für etwa 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen, damit sie schön fest wird und sich besser schneiden lässt.