

# Biskuitroulade mit Erdbeercreme

Das Rezept für die feine Biskuitroulade mit Erdbeercreme wird mit vielen frischen Erdbeeren zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

1 Prise	<a href="#">Salz</a>
500 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
450 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
40 g	Maisstärke
40 g	Mehl (glatt)
70 g	<a href="#">Zucker</a>
5 EL	<a href="#">Erdbeermarmelade</a>

## Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 200°C Umluft (oder Gas Stufe 4) vorheizen, dann den Teig für die **Biskuitroulade mit Erdbeercreme** zubereiten: Maisstärke und Mehl in einem Gefäß vermischen. Die Eier in zwei Backschüsseln trennen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Den Zucker langsam zufügen und unterrühren. Die Eigelbe einrühren. Mehlmischung auf den Teig sieben, vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben.
2. Ein Backpapier auf einem Blech ausbreiten. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Etwa 10 Minuten backen, der Biskuit soll dann eine goldbraune Farbe haben. Das Blech herausnehmen und mit einem großen Tuch abdecken, abkühlen lassen. Anschließend das Backblech stürzen und das Backpapier langsam abziehen.

3. Die Erdbeeren putzen und in kleine Stückchen schneiden. Den Schlagobers steif schlagen, die Erdbeermarmelade einrühren. Ein Drittel der Creme abteilen und zur Seite stellen. Unter den größeren Teil der Creme die Erdbeerstückchen heben. Einige Früchte für die Dekoration zurückhalten. Die Creme mit den Beerenstückchen auf den abgekühlten Teig aufbringen.
4. Den Biskuit einrollen, das Tuch zur Hilfe nehmen. Die Roulade mit dem Tuch eine Viertelstunde lang in den Kühlschrank geben.
5. Wieder herausnehmen, Tuch entfernen und die glatte Erdbeercreme aufstreichen. Die übrigen Erdbeeren darauf verteilen.

## **Tipp**

Auch Backanfängern gelingt dieses Rezept für die Biskuitroulade mit Erdbeercreme. Zum Servieren noch einige frische, ganze Früchte auf die Teller verteilen.