

# Erdbeer-Eierlikör-Biskuitroulade

Wer seine Gäste so richtig verwöhnen möchte, liegt mit dem Rezept für die Erdbeer-Eierlikör-Biskuitroulade genau richtig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,5 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

### Für den Biskuit

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	<a href="#">Zucker</a>
50 g	Mehl
80 g	Speisestärke
4 EL	Wasser (warm)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
3 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

### Für die Fülle

200 g	Frische Erdbeeren
-------	-------------------

250 g	<a href="#">Magertopfen</a>
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
100 ml	<a href="#">Eierlikör</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
4 Blätter	Gelatine

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Erdbeer-Eierlikör-Biskuitroulade** zuerst das Backrohr auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke versieben. Die Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz und dem warmen Wasser zu steifem Schnee schlagen, dabei am Ende Zucker und Vanillezucker in die Masse rieseln lassen und unterrühren.
2. Die Dotter einzeln unter die Masse rühren. Zum Schluss die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Den fertigen Teig auf dem vorbereiteten Blech verteilen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene etwa 12 bis 15 Minuten lang backen.
3. In der Zwischenzeit ein großes Geschirrtuch ausbreiten und gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Nach der Backzeit den Biskuit auf das Tuch stürzen, das Backpapier behutsam abziehen. Den Biskuit mit Hilfe des Tuchs von einer Längsseite aufrollen und komplett auskühlen lassen (etwa 1 Stunde).
4. Unterdessen die Füllung zubereiten: Die Erdbeeren vorsichtig waschen und putzen, anschließend fein pürieren, nach Geschmack Zucker zufügen und unterrühren. Die Gelatineblätter für einige Minute in kaltem Wasser einweichen. Eierlikör mit Vanillezucker und Topfen verrühren.
5. Einige Esslöffel warmes Wasser in eine Tasse geben. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Nun 3 Esslöffel von der Topfenmasse entnehmen und mit der aufgelösten Gelatine verrühren, um die Temperatur anzugleichen. Anschließend die angerührte Gelatine unter die Topfenmasse ziehen. Die pürierten Erdbeeren unterheben. Die Creme für 10 bis 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie gelieren kann.
6. Den abgekühlten Biskuit wieder ausrollen. Die Creme gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen. Abermals 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann den Biskuit wieder aufrollen und mindestens 2 Stunden lang kalt stellen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

## Tipp

Die Erdbeer-Eierlikör-Biskuitroulade sieht noch schöner aus, wenn man sie kurz vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren dekoriert.