

Erdbeerrolle

Die gekühlte fruchtige Erdbeerrolle ist die perfekt Nachspeise für die Sommer Grillparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 6 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

3 Stk. Eier
3 EL Zucker
3 EL Mehl (glattes)
Staubzucker

Fülle

250 g Erdbeeren
1 EL Honig (oder Zucker)
200 ml Schlagobers

Zubereitung

1. Für die leckere Erdbeerrolle zuerst den Biskuitteig zubereiten. Wie das funktioniert siehst du hier im [Biskuitteig Grundrezept](#).
2. Dann die Erdbeeren gründlich waschen, trocken tupfen und das Grün entfernen. Die Erdbeeren vierteln. Einige Erdbeeren mit Honig pürieren und durch ein Sieb streichen. Schlagobers in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Erdbeerbrei steif schlagen. Restliche Erdbeeren Würfel dazu mischen.
3. Den ausgekühlten Biskuit mit der Erdbeerfülle bestreichen, dabei rundum am Rand zirka 2 cm frei lassen. Die Roulade von der schmalen Seiten aufrollen und 30 Min. kühl stellen. Die fertige Roulade großzügig mit Staubzucker bestäuben und die Rollen Enden anschneiden.

Tipp

Die Erbeerolle schmeckt frisch gekühlt am besten. Die Roulade zusätzlich noch mit Schlagobers und Erdbeerstücke dekorieren. Alternativ anstelle von Erdbeeren können auch Heidelbeeren oder Himbeeren verwendet werden.