Erdbeerroulade

Diese Erdbeerroulade mit Biskuit ist leicht, fruchtig und ein absoluter Klassiker unter den sommerlichen Mehlspeisen-Rezepten. Ideal für die Erdbeerzeit und zum Sonntagskaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

5 Stk.	Eier
1 Stk.	Eidotter
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
400 g	Erdbeeren
500 g	Schlagobers (Schlagsahne)
2 Packungen	Sahnesteif
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Erdbeeroulade** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit Eidotter, Zucker, Vanillezucker und Salz zirka 5 Minuten cremig aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Das Mehl mit Backpulver vermischen und zügig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen zirka 10-12 Minuten backen, bis der Biskuit leicht goldgelb ist. Direkt nach dem Backen auf ein frisches Backpapier stürzen. Das mit gebackene Backpapier nicht entfernen! So bleibt der Biskuit elastisch und reißt nicht, vollständig auskühlen lassen.

2. Die Erdbeeren waschen, putzen und bis auf 4–5 Stück in kleine Würfel schneiden. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Das Backpapier vorsichtig abziehen, den Biskuit

mit Schlagobers bestreichen, an der oberen langen Kante ca. 3 cm Rand frei lassen. Die Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Mithilfe des unteren Backpapiers von der Längsseite her vorsichtig aufrollen. Die Erdbeerroulade mit der Naht nach unten auf ein Brett legen und mindestens für 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

3. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und mit den restlichen frischen Erdbeeren dekorieren.

Tipp

Den Biskutboden für die Erdbeerroulade noch zusätzlich dünn mit Erdbeeren-Marmelade bestreichen.