Himbeer-Biskuitroulade

Mit dem Rezept für eine Himbeer-Biskuitroulade lässt sich die Leckerei ganz schnell zubereiten. Sicheres Gelingen garantiert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für den Biskuit

3 Stk.	Eier
100 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver

Für die Creme

250 g	Himbeeren
250 g	Mascarpone
500 g	Magertopfen
1 Packung	Vanillezucker
2 Packungen	Sahnesteif

Für die Deko

150 g	Schlagobers
	Lebensmittelfarbe (rot)
	Himbeeren

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Biskuitroulade** zuerst den Ofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. In der Zwischenzeit die Eier trennen und die Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen, währenddessen Salz und Zucker einrieseln lassen. Die Eigelb vorsichtig unterrühren und in einer weiteren Schüssel Backpulver und Mehl mischen. Die Mischung dann über die Eimischung sieben und vorsichtig verrühren. Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Das Blech in den Ofen stellen und für etwa zehn Minuten backen lassen. Herausnehmen, wenn die Oberseite ganz leicht bräunlich ist.

3. Während der Backzeit ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Zucker bestreuen. Das Blech dann auf das Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Das Biskuit vorsichtig einrollen und vollständig abkühlen lassen.

4. Dazwischen die Himbeeren waschen und besonders schöne Himbeeren beiseitelegen.

5. Dann Mascarpone und Topfen in eine Schüssel geben und glatt rühren. Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker zugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Die Himbeeren zugeben und vorsichtig unterheben.

6. Das Biskuit aufrollen, die Masse darauf streichen und wieder behutsam einrollen. Die Roulade in den Kühlschrank stellen und für etwa eine Stunde abkühlen lassen.

7. Jetzt den Schlagobers zusammen mit der Speisefarbe steif schlagen und in einen Spritzbeutel geben.

8. Die Roulade herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und Schlagobersklecksе auf die Roulade setzten. In die Kleckse nun die frischen Himbeeren drücken und servieren.

Tipp

Die Himbeer-Biskuitroulade lässt sich auch mit anderen Früchten, wie Erdbeeren oder Pfirsichen zubereiten. Auch eine Kombination aus mehreren Früchten ist möglich. An heißen Sommertagen ist die Roulade einfach wunderbar erfrischend, schmeckt natürlich aber auch im Winter sehr gut.