Himbeeren-Biskuitrolle

Die beliebte Himbeeren-Biskuitrolle ist ein feiner und fruchtiger Nachtisch für die ganze Familie. Die cremige Mehlspeise gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

5 Stk.	Eier
1 Stk.	Eidotter
150 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
1 Prise	Salz
150 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
400 g	Himbeeren
500 g	Schlagobers (Schlagsahne)
2 Packungen	Sahnesteif
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um eine cremige **Himbeeren-Biskuitrolle** zuzubereiten, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Eier, Eidotter, Feinkristallzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Das Weizenmehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen, bis der Biskuit leicht goldgelb ist.

3. Sofort auf ein frisches Backpapier stürzen. Wichtig: Das mit gebackene Backpapier nicht entfernen – so bleibt der Biskuit elastisch. Den Biskuitboden vollständig auskühlen lassen.

4. Himbeeren waschen, gut abtropfen lassen und einige zur Deko beiseitelegen. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Backpapier vom Biskuit vorsichtig abziehen. Steifes Schlagobers auf dem Biskuit verteilen, dabei oben einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Die Himbeeren gleichmäßig darauf streuen. Mithilfe des Backpapiers die Biskuitrolle von der langen Seite her vorsichtig aufrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Brett setzen, für 60 Minuten im Kühlschrank kaltstellen und durchziehen lassen. Die Himbeer-Biskuitrolle kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und mit den restlichen frischen Himbeeren garnieren. Die Mehlspeise in Scheiben schneiden, anrichten und genießen.

Tipp

Für eine extra frische Note kann das Schlagobers mit einem Spritzer Zitronensaft oder etwas Vanilleextrakt verfeinert werden. Wer mag, ersetzt einen Teil der vom Schlagobers durch Mascarpone oder Frischkäse für mehr Cremigkeit.