Joghurt-Beeren-Roulade

Fruchtige Verführung mit Himbeeren: das wunderbare Rezept für die Joghurt-Beeren-Roulade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

Für den Biskuitteig

5 Stk.	Eigelb
5 Stk.	Eiweiß
80 g	Kristallzucker
40 g	Mehl (griffig)
20 g	Margarine (geschmolzen)
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Für die Joghurtcreme

240 ml	Magerjoghurt
80 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote
200 g	Himbeeren
2 EL	Orangensaft
8 Blätter	Gelatine
125 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Joghurt-Beeren-Roulade** zuerst den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Backpapier auf

ein Blech legen. Himbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen.

2. Die Eier vorsichtig trennen. Das Eiklar mit Vanillezucker, Zucker und etwas Salz zu steifem Eischnee schlagen. Die Eidotter behutsam unterheben. Die Margarine in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl und zerlassene Margarine nach und nach unter die Eiermasse rühren.

3. Den Biskuitteig auf das Blech streichen und 12 Minuten lang backen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Ein großes Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche ausbreiten, mit Zucker bestreuen und den Biskuitboden darauf stürzen.

4. Während der Teig backt, die Joghurtfüllung vorbereiten: Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote aufschneiden und Mark auskratzen. Schlagobers in eine Schüssel geben und steif aufschlagen. Joghurt in eine weitere Schüssel geben, mit Puderzucker und Mark verrühren.

5. Einige Himbeeren zurücklegen, den Rest mit zur Creme geben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Orangensaft erhitzen. Gelatine darin komplett auflösen, unter die Joghurtcreme heben. Zuletzt den geschlagenen Schlagobers unterheben.

6. Die Joghurtcreme auf den Biskuitboden streichen. In der Mitte die zur Seite gelegten Himbeeren verteilen. Den Boden zur Roulade aufrollen, dabei das Geschirrtuch zu Hilfe nehmen. Vor dem Servieren im Kühlschrank erkalten lassen, damit die Joghurtcreme stockt.

Tipp

Die Joghurt-Beeren-Roulade mit Staubzucker bestreuen und vor dem Servieren frische Himbeeren auf den Tellern verteilen.