Low Carb-Biskuitrolle

Der Teig für die Low Carb-Biskuitrolle mit Erdbeeren wird ohne Mehl und Zucker zubereitet und ist zudem auch noch glutenfrei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

für den Biskuit

8 Stk.	Eier
100 g	Mandelmehl
100 g	Erythrit
2 TL	Backpulver
0.5 Stk.	Vanilleschoten

für die Füllung

500 ml	Schlagobers (Sahne)
2 Packungen	Sahnesteif
300 g	Erdbeeren
0.5 Stk.	Vanilleschoten

Zubereitung

1. Um eine **Low Carb-Biskuitrolle** zu backen, heize den Backofen auf 160 °C Heißluft vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. Schlage die Eier mit Erythrit kräftig, schaumig. Kratze das Mark der Vanilleschote aus und rühre es zusammen mit Mandelmehl und Backpulver unter die Eimasse. Rühre nur so lange, bis ein Teig entsteht. Verstreiche den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.

2. Backe den Teig im heißen Ofen auf der mittleren Schiene für zirka 15 Minuten, bis er goldgelb ist. Stürze den gebackenen Biskuit auf ein feuchtes Küchentuch und ziehe das

Backpapier vorsichtig ab. Rolle den Biskuit mit dem Tuch auf und lasse ihn auskühlen.

3. Wasche die Erdbeeren, putze sie und schneide sie in kleine Stücke. Schlage das Schlagobers mit Sahnesteif und dem ausgekratzten Vanillemark steif. Rolle die Biskuitplatte vorsichtig aus und bestreiche sie gleichmäßig mit dem steif geschlagenen Schlagobers. Verteile die Erdbeeren auf der Füllung und rolle den Biskuit wieder vorsichtig auf. Im Kühlschrank kühl stellen und nach Belieben vor dem Servieren mit Puder-Erythrit bestäuben.

Tipp