



Rezept online
aufrufen

Erdbeer- Biskuitrolle

Arbeitszeit: 40 Min

Koch- & Backzeit: 10 Min

Portionen: 12

Schwierigkeit: 2: Pfiffig

Zutatenliste

Biskuit

- 2 ganze Eier (zimmerwarm)
- 4 Eigelbe (zimmerwarm)
- 75g Zucker
- Prise Salz
- 50g Stärke (Weizen, Mais, ...)
- 50g Weizenmehl Typ 405
- Vanille, Zitrone nach belieben

Füllung

- 250g Sahne (mind. 32% Fett)
- 1 Sahnesteif
- 1/2 Ei Erdbeermarmelade
- 250g frische Erdbeeren
- 1 Ei Vanillezucker

Zubereitung

Für den Biskuit- Teig schlagen wir die Eier und Eigelbe mit Zucker, Aroma und einer Prise Salz auf, bis es eine feste schaumige Masse wird. Anschließend vermengen wir zuerst das Weizenmehl mit der Weizenstärke und sieben es in die Eiermasse. Mit einem Schneebesen heben wir das Mehl unter. Den Teig gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Den Ofen auf 210°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Biskuit goldbraun backen, aber nicht zu lang sonst reißt er beim aufrollen. Die Backlänge variiert je nach Ofen, aber ca. 6- 8 Min würden wir empfehlen. Während dessen die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Biskuit nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Das Sahnesteif mit Vanillezucker vermengen und während dem Sahne steif schlagen nach und nach dazu geben. Wenn die Sahne steht ca. 2 Ei in eine separate Schüssel geben, den 1/2 Ei Erdbeermarmelade dazu geben und mit einem Schneebesen gut vermengen, bis sich die Marmelade komplett verteilt hat. Die Erdbeer- Sahne zur restlichen Sahne hinzugeben und vermengen. Den ausgekühlten Biskuit mit Sahne gleichmäßig bestreichen (ca. Fingerdick), die Erdbeeren darauf verteilen und leicht andrücken. Die Biskuitrolle einrollen und mit Backpapier, oder Frischhaltefolie einwickeln und nochmal kühl stellen. Guten Appetit!

