

Erdbeer - Biskuitrolle

Zeitlicher Aufwand (ohne Kühlzeit): ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: etwas Übung erforderlich

Zutaten Biskuitteig

4 Eier, 1 Eigelb

80g Zucker

1 TL Vanille Extrakt

80g Weizenmehl Typ 405

1 TL Backpulver

Für die Füllung

500g Erdbeeren (ein paar für die Deko)

400ml Sahne (etwa 100g für die Deko)

4 TL San apart



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad Celsius, O/U vorheizen.
2. Für den Biskuitteig Eier, Eigelb, Zucker und Vanilleextrakt in ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und zu dem Teig sieben. Vorsichtig unterheben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech dünn (ca. 0,5 -1 cm) verstreichen.
3. Zunächst wird der Biskuit für ca. 10 Minuten gebacken, er sollte sich vom Backpapier lösen lassen aber auch nicht zu durch sein, denn dann lässt sich die Biskuitrolle anschließend nicht mehr aufrollen. Es ist etwas „tricky“ den richtigen Zeitpunkt zu finden, keine Sorge, zur Not kannst Du noch ein Glasdessert davon machen.
4. Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und mit Backpapier erkalten lassen.
5. Nun die Sahne mit dem San apart steif schlagen. Erdbeeren klein schneiden. Die Biskuitplatte mit Sahne bestreichen und mit einer dünnen Schicht Erdbeeren bedecken. Dabei unten am Rand (an der langen Seite des Biskuits) 2 cm frei lassen, damit beim Aufrollen nichts rausquillt. Anschließend von der langen Seite mithilfe des Küchentuchs aufrollen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
6. Du kannst für ein schöneres Ergebnis die Enden der Biskuitrolle sauber abschneiden. Wenn du möchtest, kannst du die Rolle mit Sahnetupfen und Erdbeeren dekorieren.

Mein persönlicher Tipp:

Ich gebe in die Füllung keinen Zucker, da die Biskuitrolle ja schon zum Stürzen auf ein gezuckertes Küchentuch gestürzt wird. Für meinen Geschmack brauche ich keine extra Süße.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥