



Biskuitroulade mit Erdbeer-Rahm-Füllung

Köstliche Erdbeerroulade – ein tolles Sommerdessert!
Schnell und einfach zubereitet und bei allen beliebt!



Biskuitboden:

Für den Teig das Eiweiss mit dem Salz steifschlagen. Zucker und Zitronenschale beifügen und weiterschlagen bis die Masse glänzt. Anschliessend das Eigelb und das Mehl unter ständigem Rühren dazugeben und die flüssige Butter vorsichtig darunterziehen.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf 1 cm dick ausstreichen.

Backen:

Den Biskuitboden in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens 6 – 8 Minuten backen. Danach den Boden sofort auf ein Tuch stürzen, mit dem heissen Blech zudecken und auskühlen lassen.

Füllung:

Den Rahm steif schlagen und anschliessend mit dem Zucker, Vanillezucker und den Erdbeerpüree sorgfältig vermischen. Den Biskuitboden vorsichtig vom Backpapier lösen und mit Erdbeerpüree bestreichen. Danach die Füllung darauf verteilen, aufrollen und kühl stellen. Die Roulade kann nach Belieben mit Puderzucker, geschlagenem Rahm und Erdbeeren garniert werden.

Für den Biskuitboden:

4	Eiweiss
1	Prise Salz
100 g	Zucker
1	Zitrone (abgeriebene Schale)
4	Eigelb
100 g	Rytz Weissmehl
30 g	Butter, flüssig, ausgekühlt

Für die Füllung:

2 dl	Vollrahm
1 Pck	Vanillezucker
etwas	Zucker, nach Belieben
250 g	Erdbeeren, klein gewürfelt
150 g	Erdbeeren, püriert

Tipps:

- Die Erdbeeren können auch durch frische oder tiefgekühlte Beeren (z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren) ersetzt werden.
- Den Boden anstelle von pürierten Früchten mit Konfitüre bestreichen.
- Falls ein dunkler Biskuitboden gewünscht wird, kann dem Teig 2 EL Kakaopulver beigegeben werden.