

# ERDBEERROU LADE

★★★★★ 4.9 bei 275 Bewertungen



Heute hab ich wieder ein Zubereitungsvideo für euch. Dieses Mal zeige ich euch darin, wie ihr eine Biskuitroulade zubereitet – ohne, dass diese beim Aufrollen bricht – und wie ihr sie dann mit Schlagobers und Erdbeeren zu einem herrlichen Sommerkuchen weiterverarbeiten könnt.

## Zubereitung

- 1** Für den Biskuitteig ([>Biskuitteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut Schaumig rühren und anschließend das Mineralwasser dazugeben. Jetzt das Mehl mit dem Kakao- und Backpulver vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.
- 3** Währenddessen das Schlagobers mit dem Sahnesteif laut Packungsanweisung steif schlagen und die Erdbeerstückchen untermengen.
- 4** Den fertig gebackenen Boden – wie im Zubereitungsvideo zu sehen – aufrollen und etwas auskühlen lassen.
- 5** Die ausgekühlte Roulade wieder öffnen, die Schlagobers-Erdbeer-Masse daraufstreichen, wieder einrollen – fertig!



## Zutaten

### FÜR 1 BISKUITROU LADE

#### TEIG

3	Eier
120 g	Zucker
4 EL	Mineralwasser
15 g	Backkakaopulver
100 g	Weizenmehl 700
5 g	Backpulver

#### FÜLLE

350 g	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
200 g	Erdbeeren, klein geschnitten