

ERDBEERROULADE

★★★★★ 4.9 bei 275 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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/) (<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 BISKUITROULADE

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