ERDBEERROULADE

4.9 bei 315 Bewertungen

30 min | Biskuit | Heißluft | 200 Grad | 12 min

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 1×1 (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