

ERDBEERROULADE

★★★★★ 4.8 bei 71 Bewertungen



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

Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten. Den Teig auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
- 2** Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Heißluft) ca 10 Minuten backen.
- 3** Anschließend – wie im Zubereitungsvideo beschrieben – aufrollen und etwas auskühlen lassen.
- 4** Den Schlagobers mit dem Sahnesteif laut Beschreibung schlagen und die Erdbeerstückchen untermengen.

Die ausgekühlte Roulade wieder öffnen, die Schlagobers-Erdbeer- Masse darauf verstreichen. Wieder einrollen – fertig.



Der Biskuitteig darf nicht zu lange gebacken werden, da er sonst beim Aufrollen sehr leicht bricht. Er soll noch ganz weich sein, wenn er aus dem Backofen kommt.

Backen
mit
Christina



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