ERFRISCHENDE BISKUITROULADE

4.8 bei 46 Bewertungen

40 min | Biskuit | 200 Grad

Wenn es mal WIRKLICH schnell gehen muss, gibt es keine bessere Idee als eine Biskuitroulade zu backen! Einfach und im Hand um drehen fertig gebacken.

Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Anschließend Mehl, Wasser und Backkakao vorsichtig unterheben. Zum Schluss den Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben.

2. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.

3. Ein Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen, die Roulade darauflegen, das Backpapier vorsichtig abziehen und wieder darauflegen. Die Roulade zusammen mit dem Backpapier einrollen und etwas auskühlen lassen.





4. Für die Füllung den Schlag steif schlagen, dann Frischkäse, Zucker und Zitronensaft unterrühren. Den Biskuitteig wieder aufrollen, mit 3/4 der Füllung bestreichen und ein letztes Mal einrollen.

5. Die restliche Füllung in einen Spritzbeutel füllen und die Roulade damit verzieren. Zum Schluss mit Schokoerdbeeren dekorieren.



Zutaten

FÜR 1 BISKUITROULADE

TEIG

6	große Eier
160 g	Zucker
150 g	Weizenmehl 700
4 EL	Wasser
15 g	Backkakao

FÜLLE

250 g	Schlagobers
140 g	Frischkäse
40 g	Zucker
0.5	Zitronen (Saft)

DEKO

Schokoerdbeeren