

ERFRISCHENDE BISKUITROULADE

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.9 bei 30 Bewertungen



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 die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Jetzt Mehl, Wasser und Backkakao vorsichtig unterheben. 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 Ein Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen und die Roulade darauf legen, vorsichtig das Backpapier abziehen und anschließend wieder darauflegen.
- 4 Für die Fülle den Schlag schlagen und danach Frischkäse, Zucker und Zitronensaft unterrühren.
- 5 Zusammen mit dem Backpapier wieder einrollen und etwas auskühlen lassen. Nun wieder öffnen und mit der 3/4 der Fülle bestreichen und wieder – ein letztes Mal einrollen.
- 6 Die restliche Fülle in einen Spritzsack füllen und die Roulade damit verzieren. Am Schluss noch mit Schokoerdbeeren verzieren.



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