

# HIMBEERROULADE MIT TOPFENCREME

★★★★★ 4.9 bei 18 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten.
- 2 Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Heißluft) ca 10 Minuten backen.
- 3 Anschließend – wie im Zubereitungsvideo beschrieben – aufrollen und etwas auskühlen lassen.
- 4 Den Schlagrahm mit dem Sahnesteif laut Beschreibung steif schlagen, Topfen untermischen und die Himbeeren einrühren.
- 5 Die ausgekühlte Roulade wieder öffnen, die Topfenmasse darauf verstreichen. Wieder einrollen – fertig.



## Zutaten

### FÜR 1 ROULADE

#### TEIG

- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 5 EL Mineralwasser
- 15 g Backkakaopulver
- 160 g Weizenmehl 700
- 5 g Backpulver

#### FÜLLE

- 300 g Schlagrahm
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 100 g Topfen
- 100 g Himbeeren