



**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*



**Biskuit-Sahnerolle  
mit Erdbeeren**

**globus**

# Zutaten

## Musterteig

1 Eiweiß  
40 g Mehl  
30 g Zucker  
15–30 g Öl  
Lebensmittel-  
farbpaste in rot,  
schwarz und  
grün (Decocino)

## Biskuit

4 Eier  
1 Eigelb  
4 EL heißes Wasser  
1 Prise Salz  
1 P. Vanillezucker  
120 g Zucker  
75 g Mehl  
75 g Stärke  
2 TL Backpulver

## Zum Bestreichen

100 g Erdbeermarmelade  
200 g Erdbeeren

## Creme

200 ml Sahne  
2 TL San-apart  
250 g Quark  
3 TL San-apart  
1 P. Vanillezucker

## Zum Servieren

200 g Erdbeeren  
1 EL Zucker  
Saft einer ½ Zitrone  
Minzblätter

 1 Std.  9 Min.  4 Std.

## 1 Musterteig

Eiweiß, Mehl, Zucker verrühren und nur so viel Öl hinzufügen, dass eine dickflüssige Creme entsteht, die sich zum Aufspritzen eignet. Den Teig in drei Portionen einteilen: die größte Portion mit roter Lebensmittelfarbpaste einfärben, den zweiten Teil mit grün und den dritten Teil mit schwarz einfärben. Hierbei eignen sich nur Lebensmittelfarbpasten. Bitte keine flüssigen Farben verwenden, da diese die Teigkonsistenz verändern. Die einzelnen Farben jeweils in einen Einwegspritbeutel oder eine Gefriertüte einfüllen und verschließen.

Mit einem Permanentstift Erdbeeren auf die Rückseite eines Backpapierbogens aufmalen. Eine kleine Ecke der Spritzbeutel abschneiden und die Erdbeeren vorsichtig auf die Vorderseite des Backpapierbogens zeichnen. Dabei erst die schwarzen Punkte aufmalen, dann den Backpapierbogen 15 Minuten einfrieren und anschließend den roten Teil aufmalen. Den Backpapierbogen nun erneut 30 Minuten einfrieren.

## 2 Biskuit

Eier, Eigelb, heißes Wasser, Salz, Vanillezucker und Zucker in 4–5 Minuten zu einer dickcremigen Masse verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig vorsichtig auf dem Muster verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze für etwa 8–9 Minuten backen. Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Die Biskuitplatte mit etwas Zucker bestreuen und mit einem zweiten Geschirrtuch abdecken. Nun mithilfe von zwei Backblechen oder Tortenrettern die Biskuitrolle umdrehen und das obere Geschirrtuch abziehen. Die Biskuitrolle mithilfe des darunterliegenden Geschirrtuches aufrollen und komplett abkühlen lassen.

## 3 Creme

Erdbeeren putzen und in kleine Würfel schneiden. Sahne mit San-apart steif schlagen. Quark, restliches San-apart und Vanillezucker einrühren und nur noch so lange rühren, bis die Creme fest ist. Die abgekühlte Biskuitrolle vorsichtig aufrollen und mit Marmelade bestreichen. Die Quarkcreme darauf streichen und mit Erdbeeren belegen. Die Biskuitrolle vorsichtig aufrollen und mindestens 1 Stunde kühlen.

Mit frischen Erdbeeren servieren. Die Erdbeeren können vorher geviertelt und mit Zitronensaft, Minzblättern und 1 EL Zucker mariniert werden.

## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:



[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

