



Erdbeer-Biskuitrolle

Zutaten

Für den Biskuit

4 Eier
80 g Zucker
50 g Dinkelmehl (Type 630)
50 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz

20 g Mandeln
Zucker (für das Küchentuch)

Für die Füllung und die Deko

500 g Erdbeeren
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
500 g Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C / Gas Stufe 4) vorheizen.

Für den Biskuit Eier und Zucker mit den Quirlstäben des Handrührgeräts etwa 8 Minuten dickcremig und hell schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver und Salz sieben, mit den Mandeln mischen und portionsweise unter die Eiermasse heben. Dabei aufpassen, dass nicht zu viel gerührt wird.

Den Teig anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im heißen Ofen etwa 10 Minuten backen.

Den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und das Backpapier umgehend lösen. Den Biskuit mithilfe des Tuchs von der langen Seite her aufrollen und die Rolle vollständig abkühlen lassen.

Für Füllung und Deko, die Erdbeeren vorsichtig abspülen, gut trocken tupfen und putzen.

300 g der Früchte in etwa 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Vanillezucker mischen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif fest schlagen. Die Erdbeerwürfel unter die steife Sahne heben.

Den Biskuit wieder entrollen und mit der Erdbeersahne bestreichen.

Anschließend den Biskuit mit Hilfe des Küchentuchs vorsichtig aufrollen, so dass die „Naht“ unten auf dem Teller liegt. Rolle für etwa 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die übrig gebliebenen Erdbeeren halbieren und die Rolle damit verzieren Bis zum Servieren kalt stellen.