

Rezept

Erdbeer-Biskuitrolle

Zutaten

Biskuit-Boden

160g Huber-Mühle
Kuchenmehl
oder Dinkelmehl hell
4 Eier
3 EL warmes Wasser
160g Puderzucker
1 TL Backpulver

Füllung

300g Erdbeeren
200g Schlagsahne
250g Magerquark
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Für den Biskuit-Boden die Eier trennen und das Eigelb mit den 3 EL warmem Wasser schaumig rühren. Anschließend den Puderzucker darunter rühren bis eine cremige Masse entsteht. Das Huber-Mühle Mehl mit dem Backpulver mischen und mit einem Schneebesen locker unter die Ei-Creme-Masse heben. Zum Ende das Eiweiß steif schlagen und unter die Creme heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 210°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Backprüfung: Mit einem Zahnstocher in den Kuchen stechen. Beim Herausziehen darf kein Teig mehr am Holz kleben.

Ein sauberes Küchentuch anfeuchten, mit 2 EL Zucker bestreuen und den heißen Biskuitboden sofort darauf stürzen. Das Backpapier abziehen, alle Ecken des Handtuchs einfalten und den Biskuit-Boden von der langen Seite aus mit dem Handtuch zum Abkühlen einrollen.

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und klein schneiden. Magerquark mit dem Vanillezucker gut verrühren, Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter den Quark heben. Nun noch die Erdbeeren unter den Sahne-Quark mischen, Biskuit-Boden aufrollen, mit der Creme bestreichen und wieder einrollen.

Die Erdbeer-Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben und servieren.