

Erdbeerroulade

Für eine Roulade:



Was du benötigst:

6 Eigelb, 60g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 TL Zitronenschale (fein gerieben), 6 Eiweiß, 1 Prise Salz, 60g Zucker, 100g Mehl, 300 ml Sahne, 200g Erdbeeren

Füllung:



Die Erdbeeren waschen und dann in kleine Stücke schneiden. Die Sahne steif schlagen, und dann die Erdbeeren in die Sahne geben und untermischen.

Biskuit-Teig:

Schritt 1



Beginne damit, die 6 Eigelb und 60g Zucker, Vanillezucker und die Zitronenschale mit dem Schneebesen/Rührgerät schaumig zu rühren.

Gleichzeitig kannst du auch das Backrohr auf 200 Grad "Unter und Oberhitze" vorheizen.

Schritt 2



Schlag das Eiweiß mit dem Salz an, und schlage es dann mit 60g Zucker zu Schnee.

Schritt 3



Mische dann die Eigelbmasse mit dem Eischnee, und hebe dann das Mehl mit einem Kochlöffel unter diese Masse.

Schritt 4



Die Masse fingerdick gleichmäßig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech auftragen und sofort im vorgeheizten Backrohr und für etwa 6 Minuten backen.

Schritt 5



Ein Küchentuch mit Zucker bestreuen, das heiße Biskuit auf das Tuch stürzen, das Papier abziehen und den Rouladen-Boden auskühlen lassen.

Schritt 6



Sobald der Teig genug gekühlt ist, verstreicht man die Füllung auf dem Biskuit und rollt diesen zusammen.

Quelle: aus "So backt Südtirol", Seite 106.