



© le menu

Erdbeerroulade

Für ca. 14 Stücke

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 8 Minuten

Backpapier für den Blechrücken und zum Wenden

Zutaten

- Butter oder Öl für das Blech

Biskuit

- 4 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker, (1)
- 4 Eigelbe
- 60 g Zucker, (2)
- 90 g Mehl
- 30 g Maisstärke
- Einige Tropfen qualitativ gute rote oder pinkfarbene Lebensmittelfarbe

Füllung

- 125 g Frischkäse, nature
- 75 g Puderzucker
- 2 dl Vollrahm
- 1 Packung Rahmhalter
- 250 g Erdbeeren, gewürfelt

Zubereitung

Vorbereiten

Blechrücken einfetten, mit Backpapier belegen.

Biskuit

Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker (1) einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb und Zucker (2) separat zu einer hellen, dicklichen und schaumigen Masse rühren. Eischnee auf die Eigelbmasse geben, sorgfältig darunterziehen. Mehl und Stärke mischen, dazusieben, vorsichtig darunterziehen. Nicht rühren! 5 EL davon mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe pink einfärben. In eine Ecke eines Plastikbeutels geben, Beutel oben verdrehen. Eine kleine Ecke des Beutels wegschneiden, unterschiedlich grosse Punkte auf dem vorbereiteten Blechrücken verteilen.

Backen 1

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 2 Minuten backen. Herausnehmen, helle Masse über die Punkte auf dem Blechrücken ca. 1 cm dick rechteckig austreichen, mit einer Teigkarte glätten.

Backen 2

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 5–6 Minuten backen. Herausnehmen, Biskuit vom Blechrücken auf eine hitzebeständige Unterlage gleiten lassen und sofort mit dem Blech zudecken, auskühlen lassen.

Füllung

Frischkäse und Puderzucker glatt rühren. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen, unter den Frischkäse ziehen. Erdbeeren darunterheben.

Fertigstellen

Biskuit auf ein sauberes Backpapier wenden, Backpapier vom Biskuit lösen, Ränder säubern. Biskuit nochmals wenden, so dass die gepunktete Seite unten zu liegen kommt. Biskuit mit der Füllung bestreichen und aufrollen. In Folie gewickelt bis zum Servieren kühl stellen.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>