

Regina Winkler

Professional

Erdbeer Biskuitroulade

Kuchen & Gebäck

Früchte

Frühling

Jause

Österreichisch

Sommer

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die ganzen Eier mit etwas Salz leicht schaumig schlagen, Zucker zugeben und 15 Minuten mit dem Mixer schlagen. Anschließend das Mehl darüber sieben und leicht unterrühren. Die Masse auf ein Backblech, mit Backpapier, streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C, Ober- und Unterhitze, goldgelb 15 Minuten backen.

Sofort vom Backblech auf eine feuchtes Geschirrtuch heben und stürzen. Das Backpapier abziehen und die Roulade im noch warmen Zustand mit dem Geschirrtuch einrollen, abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Schlagobers schlagen, Sahnestif dazu geben. Die Erdbeeren klein würfelig schneiden mit Vanillezucker und Staubzucker marinieren.

Wenn die Biskuitroulade abgekühlt ist, aufrollen, das Schlagobers und anschließend die Erdbeeren darüber verteilen. Wieder einrollen und mit etwas Staubzucker und Zitronenmelisse dekorieren.



ZUTATEN 

6 Eier

Prise Salz

18 dag Backzucker

16 dag glattes Mehl

2 Becher Schlagobers

1 Pkg. Sahnsteif

1 kg frische Erdbeeren

Vanillezucker

Staubzucker

Zitronenmelisse