

Erdbeer-Obers-Roulade

[Kuchen & Gebäck](#)[Früchte](#)[Frühling](#)[Gartenparty](#)[Sommer](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Für die Masse Eier mit Dotter, Zucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze: 200 °C) schieben und ca. ca. 10 Minuten backen. Das erkaltete Biskuit auf Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

Für die Füllung Schlagobers mit Vanillin Zucker und Sahnesteif steif schlagen und die Erdbeeren unterheben.

Die Füllung auf das Biskuit streichen und das Ganze zur Roulade einrollen. Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen.

Die Roulade mit 2/3 des Schlagobers bestreichen. Die Marmelade in ein Spritztütchen geben und die Roulade damit verzieren. Das übrige Schlagobers beliebig auf die Roulade spritzen und mit halbierten Erdbeeren verzieren.

TIPP für Obstkuchen: Boden vor dem Belegen gleichmäßig mit Sahnesteif bestreuen -> der Boden weicht nicht so schnell durch.



ZUTATEN

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)

1 Dotter (Größe M)

70 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

80 g glattes Mehl

1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

Backpulver

Erdbeer-Obers-Füllung:

300 ml flüssiges Schlagobers

2 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Sahnesteif

500 g klein geschnittene Erdbeeren

Erdbeeren

Zum Bestreichen:

1/4 l flüssiges Schlagobers

1 EL gesiebter Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren und Belegen:

2 EL passierte Erdbeermarmelade

einige Erdbeeren