

Erdbeer Biskuitrolle

Zutaten

4 Eier
1 Prise Salz
120g Zucker
130g Mehl
½ TL gemahlene Vanille
1 TL Backpulver
Puderzucker

150ml Sahne
1 TL Vanillezucker
½ Päckchen Sahnesteif
½ Zitronensaft
250g Quark
250g Erdbeeren



- 1) Für den Biskuitboden die Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee ganz cremig wird. Dann die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und unterrühren. Gebt den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (25x30 cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 25 Minuten backen.
- 2) In der Zwischenzeit ein Küchentuch mit Puderzucker einstäuben. Nach dem Backen den Biskuitteig sofort auf das Handtuch stürzen und im heißen Zustand vorsichtig mit dem Handtuch aufrollen. Aufgerollt abkühlen lassen.
- 3) Schlagt die Sahne auf und lasst währenddessen Vanillezucker einrieseln sowie ein halbes Päckchen Sahnesteif. Zitronensaft und Quark vorsichtig unterheben. Erdbeeren waschen und in kleine Stückchen schneiden. Mit der Sahne-Quark-Füllung vermischen.
- 4) Die Biskuitrolle wieder vorsichtig auseinander rollen und die Sahne-Quark-Erdbeer-Mischung auf dem Teig verteilen. Dann den Teig wieder aufrollen.

- 5) Ihr könnt die Biskuitrolle mit ein paar Erdbeeren und Puderzucker dekorieren. Wenn ihr noch Reste von der Füllung habt, gebt sie ebenfalls oben auf die Rolle.

© Fräulein Meer backt