

Biskuitrolle mit Johannisbeeren

Zutaten

4 Eier
1 Prise Salz
120g Zucker
130g Mehl
0,5 TL gemahlene Vanille
1 TL Backpulver
Puderzucker

150ml Sahne
1 TL Vanillezucker
0,5 Päckchen Sahnesteif
Saft einer halben Zitrone
250g Quark
250g Johannisbeeren



- 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) Schlagen die Sahne auf und lasst währenddessen Vanillezucker einrieseln sowie ein halbes Päckchen Sahnesteif. Zitronensaft und Quark vorsichtig unterheben. Stiele von den Johannisbeeren entfernen und die Beeren verlesen. Mit der Sahne-Quark-Füllung vermischen.
- 4) Die Biskuitrolle wieder vorsichtig auseinanderrollen und die Sahne-Quark-Johannisbeer-Mischung auf dem Teig verteilen. Dann den Teig wieder aufrollen.

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

© Fräulein Meer backt