AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Schweiz

ERDBEER-ROULADE



Rezept: Betty Bossy - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Biskuit-Rouladen sind eine Freude für jeden Dessertliebhaber, weil sehr viele und wohlschmeckende Versionen denkbar sind. Das Lieblingsrezept von Andrea Dreyer, Mitglied des CompactCook-Testerteams.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

110 g	Zucker	2 EL	Zucker
4	Eier	90 g	Mehl
1	Zitrone	2 dl	Rahm
1 Pr	Salz	250 g	Erdbeer-Würfel
		2.5 EL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. 100 g Zucker und 4 Eigelbe in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist.
2. Abgeriebene Schale der Zitrone und 1 EL Saft darunter rühren.
3. 4 Eiweisse mit dem Salz zusammen steif schlagen.
4. 1 EL Zucker beifügen und weiterschlagen bis der Eischnee glänzt. 1 EL Zucker beigeben, kurz weiterschlagen.
5. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen.
6. Rechteckig, ca. 1 cm dick auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken ausstreichen.
7. Backen: ca. 6 Min. bei 240 Grad.
8. Biskuit mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgekehrten Blech zudecken oder mit dem Papier aufrollen, auskühlen.
9. Rahm steifschlagen. Erdbeeren würfeln und mit Puderzucker sorgfältig beigeben, mischen.
10. Biskuit mit dem Erdbeerrahm bestreichen, satt aufrollen, die Enden abschneiden, kühlstellen.