



Erdbeerroulade

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

📅 Backen: ca. 6 Min.

📅 Kühl stellen: ca. 30 Min.

🥕 vegetarisch

Stück (1/12): 140 kcal, F 7 g, Kh 16 g, E 3 g

Zutaten

für 4 Personen

70 g Zucker
3 Eigelbe
1 EL Wasser, heiss

3 Eiweisse
1 Prise Salz
2 EL Zucker
70 g Mehl

250 g Erdbeeren
2 EL Zucker
2 dl Vollrahm
Puderzucker zum Bestäuben

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Mehl lagenweise auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse rechteckig (ca. 1 cm dick) auf einem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen.
3. Backen: ca. 6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, 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 umgedrehten Blech zudecken, auskühlen.
4. 50 g Erdbeeren mit dem Zucker pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen. Rahm mit dem Erdbeerpüree steif schlagen. Restliche Erdbeeren in Würfeli schneiden, daruntermischen. Biskuit mit dem Erdbeerrahm bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, von der Schmalseite her satt aufrollen. Roulade ca. 30 Min. kühl stellen. Rouladenenden anschneiden, Roulade mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Die Roulade schmeckt frisch am besten. An heissen Sommertagen Roulade ca. 20 Min. in den Tiefkühler legen, in Scheiben schneiden, sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: Biskuit ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, in ein Küchentuch aufrollen, im Kühlschrank aufbewahren.
