



# Erdbeerrolle

Zeit gesamt  
🕒 1h 50min

Zubereitungszeit  
👩‍🍳 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	135 g
Vanillinzucker	1 TL
Weizenmehl, Type 405	75 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Salz	
Blattgelatine	4 St.
Erdbeeren	400 g
Bio Zitronen	1 St.
Schlagsahne	400 ml
Puderzucker	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. In den Mixbehälter Eier, 125 g Zucker und Vanillinzucker geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 3/37 °C verrühren. Anschließend mit eingesetztem Messbecher 5 Min./Stufe 4 aufschlagen.
2. Mehl, Speisestärke, Backpulver und 1 Prise Salz in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 3 unterheben. Teig auf ein Backblech mit Backpapier gießen und glatt streichen. Im Ofen ca. 15 Min. backen.
3. Ein feuchtes, sauberes Küchentuch flach ausbreiten und mit 1 EL Zucker bestreuen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und sofort auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und von dem Biskuit abziehen. Heißen Biskuit mithilfe des Geschirrtuches aufrollen und abkühlen lassen.
4. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
5. In dem gesäuberten Mixbehälter mit Rühraufsatz kalte Schlagsahne 3 Min./Stufe 3 steif schlagen. Sahne in eine Schüssel umfüllen. Gelatine leicht ausdrücken. Im Mixbehälter Gelatine mit 2 EL Zitronensaft 1 Min./70 °C/Stufe 2 erwärmen. 3 EL Schlagsahne mit Zitronenschale in den Mixbehälter geben und 10 Sek./Stufe 2 verrühren. Gelatine-Masse zur Sahne geben und mit einem Schneebesen zügig unterheben. Erdbeeren ebenfalls vorsichtig unterheben.
6. Biskuit vorsichtig entrollen und Erdbeersahne auf dem Boden verteilen. Erneut mithilfe des Geschirrtuches aufrollen und min. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

Biskuitrolle mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipps: Biskuit ist ein lockerer Teig, der seine besondere Konsistenz dem gründlichen Unterschlagen von Luft verdankt. Damit er so schön luftig wird, sollte er gleich in den heißen Ofen kommen, also nach dem Anrühren nicht lange stehen lassen. Heize also den Ofen rechtzeitig vor.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	161 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g