

Erdbeer-Biskuitrolle



1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Rühraufsatz aufsetzen. Eier in den Mixtopf geben. 2 Minuten / 37°C / Stufe 4 aufschlagen.
2. Zucker dazugeben. 10 Minuten / Stufe 4 aufschlagen.
3. Die restlichen Zutaten rechts und links neben den Rühraufsatz zugeben und 4 Sekunden / Stufe 3 unterheben. Rühraufsatz entfernen. Mit dem Spatel das Mehl noch etwas mehr unterheben.
4. Den großen Ofenzauberer gründlich fetten. Den Biskuit auf den Ofenzauberer geben und auf dem Rost, untere Schiene 10 Minuten backen.
5. Ein Küchentuch mit 1 EL Zucker bestreuen. Biskuit auf das Küchentuch stürzen. Den Biskuit mit dem Handtuch aufrollen und aufgerollt abkühlen lassen.
6. Die Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Sahne steif schlagen und mit dem Zucker und der Zitronenschale verrühren.
7. Die Biskuitrolle vorsichtig öffnen. Die Konfitüre darauf streichen. Die Sahnecreme gleichmäßig darüber streichen. Die geschnittenen Erdbeeren darüber verteilen. Ein paar Erdbeeren zur Deko übrig behalten. Die Rolle mit dem Küchentuch vorsichtig aufrollen.
8. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen.

Zutaten:

Für den Biskuit

- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 30 g Stärke
- 1 Msp. Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung

- 250 g Erdbeeren
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 25 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker selbst gemacht
- 1 TL Zitronenabrieb
- 200 g Erdbeerkonfitüre

Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

- 45 Minuten Zubereitungszeit
- 20 Minuten Backzeit