

Erdbeer-Biskuitrolle

Mit unserem schnellen Rezept gelingt euch die Biskuitrolle garantiert. Wir füllen sie ganz klassisch mit Erdbeeren und Sahne. Der perfekte Kuchen für warme Frühlingstage und den Sommer.



Portionen: 12 Stücke
Vorbereitung: 1 h
Zubereitung: 20 min
Zeit gesamt: 1 h 20 min
Schwierigkeitsgrad: schwer

Zutaten für den Biskuitteig:

- 5 Eier, zimmerwarm
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zitronensaft
- 100 g Raffinade-Zucker
- 30 g Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 40 g Mehl Type 405
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Zutaten für die Erdbeerfüllung:

- 750 g Erdbeeren
- Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 125 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 8 g Speisestärke
- 400 g Sahne
- 5 Tütchen Sahnesteif

Außerdem:

- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät
- Hitzebeständige Frischhaltefolie
- Stabmixer
- 2 saubere Küchentücher und etwas Zucker

Zubereitung:

- **Für den Biskuitteig** den Backofen auf 170 °C vorheizen.
- Ein Backblech mit Öl bestreichen und mit Backpapier auslegen. Dies verhindert, dass das Backpapier beim Befüllen verrutscht.
- Eier trennen.
- Eiweiß mit Salz und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben.
- Mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen.
- 75 Gramm des Zuckers in drei Teilen hinzufügen; dabei immer weiter schlagen.
- Eiweißmischung weiterschlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Kurz beiseitestellen.
- Eigelbe mit dem restlichen Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren.
- Milch und Vanilleextrakt unterrühren.
- Mehl und Speisestärke auf die Eigelbmischung sieben und unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- Eiweiß mit einem Silikonspatel locker unterheben.
- Teig auf das vorbereitete Backblech geben, vorsichtig glattstreichen und im vorgeheizten Backofen hell backen, bis die Mitte sich elastisch anfühlt, wenn man mit dem Finger eindrückt, etwa 10 Minuten.
- Biskuitplatte nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes, sauberes Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und gleich wieder auflegen.
- Mit einem Handtuch bedecken und vollständig abkühlen lassen.

- In der Zwischenzeit **für die Erdbeerfüllung** die Erdbeeren vorsichtig abspülen, trocknen, putzen und in feine Würfelchen schneiden.
- 150 g abwägen und mit dem Stabmixer glatt pürieren.
- Erdbeerpüree, abgeriebene Zitronenschale und 100 Gramm Zucker in einen Topf geben.
- Speisestärke in einem Teil des Wassers auflösen.
- Restliches Wasser zum Erdbeerpüree geben und unter ständigem Rühren aufkochen.
- Vom Herd ziehen, aufgelöste Speisestärke unterrühren und zurück auf den Herd stellen.
- Unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen, bis die Masse bindet, etwa eine Minute.
- Erdbeermischung in eine Schüssel umfüllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und komplett abkühlen lassen.
- Sahne steif schlagen. Sobald sie anfängt, einzudicken, restlichen Zucker und Sahnesteif einrieseln lassen.
- Erdbeermischung unter die Schlagsahne ziehen und Erdbeerwürfelchen locker unter die restliche Masse heben.
- Erdbeercreme 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Biskuitboden von den Küchentüchern und Backpapier befreien, mit der hellen Seite nach unten auf ein sauberes Geschirrhandtuch legen und die Ränder der schmalen Seiten ganz knapp abschneiden.
- Mit der Erdbeercreme bestreichen, dabei rundherum einen schmalen Rand stehen lassen.
- Erdbeer-Biskuitrolle mit Hilfe des Geschirrhandtuchs von einer der schmalen Seiten aufrollen und mit der Naht nach unten auf eine Servierplatte legen.
- Bis zum Verzehr kaltstellen.
- Vor dem Servieren die Enden abschneiden und die Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben. **Tipp:** Wenn man Küchenpapier an den Seiten unter die Ränder der Biskuitrolle schiebt bleibt die Servierplatte sauber.
- In Scheiben schneiden und frisch servieren, dann schmeckt sie am besten – **Mahlzeit!**