Erdbeerbiskuitrolle

Zutaten:

ergibt 14 Stücke

Für den Teig:
5 Eier
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Dinkelmehl
30 g Kartoffelstärke
½ TL Backpulver

Für die Füllung:
180 – 200 g Erdbeermarmelade
250 g Sahne
250 g Magerquark
1 Tüte Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
300 bis 500 g Erdbeeren

Zum Bestreichen und Dekorieren:
250 g Sahne
1 Tüte Sahnesteif

Material:

2 Rührschüsseln
Handrührgerät mit Rührstäben
Backpinsel
Eitrenner
Backblech mit Backpapier
Schneidebrett mit Messer
Küchenwaage
Schale und Kochtopf
Palettenmesser

Zubereitung:

1) Als Erstes trennen wir die Eier.
2) Das Eiklar schlagen wir mit dem Salz und mit Hilfe des Handrührgerätes steif. Währenddessen lassen wir den Zucker und den Vanillezucker langsam hinein rieseln.
3) Anschließend rühren wir das Eigelb unter.
4) Nun heizen wir den Backofen auf 180 °C vor.
5) Das Mehl, die Kartoffelstärke und das Backpulver verrühren wir miteinander und heben es unter die Eiermasse.
6) Den Teig geben wir auf das Backblech und backen ihn ca. 10–12 Minuten bei 180 °C.
7) In der Zwischenzeit waschen wir die Erdbeeren, tupfen sie trocken und entfernen den Stiel. Sieben ganze Erdbeeren legen wir für die Dekoration an die Seite. Die anderen Erdbeeren schneiden wir in Scheiben.
8) Gleich nach dem Backen ziehen wir das Backpapier mit dem Teig vom Blech und lassen den Teig auf dem Backpapier abkühlen.
9) In der Zwischenzeit erwärmen wir die Marmelade in einem Wasserbad.
10) Die erwärmte Marmelade verteilen wir mit dem Backpinsel auf dem Teig.
11) Jetzt schlagen wir die Sahne steif. Währenddessen fügen wir den Vanillezucker und das Sahnesteif hinzu. Anschließend wird der Quark untergehoben.
12) Die Füllung streichen wir mit dem Palettenmesser auf die Marmelade. Dabei lassen wir an einer der langen Seite des Teiges etwa 4 cm aus, damit die Masse beim Einrollen nicht herausquillt.
13) Jetzt verteilen wir die geschnittenen Erdbeeren auf der Sahne-Quark-Füllung.
14) Mit Hilfe des Backpapieres rollen wir nun unsere Biskuitrolle auf der langen Seite vorsichtig und mit leichtem Druck auf.
15) Die restliche Sahne schlagen wir ebenfalls steif und bestreichen damit die Rolle.
16) Zum Schluss kommen noch die sieben Erdbeeren zur Dekoration obendrauf.
17) Vor dem Servieren stellen wir unsere Erdbeerbiskuitrolle noch ca. 2 Stunden kalt.

GUTEN APPETIT!

Koch- und Backgruppe in der Jugendfreizeitstätte

Bückeburg