



Erdbeer-Biskuitrolle

Zutaten für ein Backblech mit 30x35 cm

Zubereitung: 35 Minuten | **Backzeit:** 9 Minuten | **Kühlzeit:** 1 Stunde

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier
100 g Zucker
1 Pr. Salz
1 TL Vanilleextrakt
100 g Mehl

Creme:

500 g Quark
60 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Zitrone (Abrieb)
400 g Sahne
9 TL Sanapart

Zum Bestreichen:

200 g Erdbeeren
100 g Erdbeermarmelade
4 Minzblätter

Zum Servieren:

100 g Erdbeeren
5 Minzblätter



Zubereitung:

Vorbereitung:

Heize den Ofen auf 210°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Stelle ihn auf die größtmögliche Einstellung.

Tipp: Wenn du ein normales Backblech verwendest kannst du dieses einfach mit Backpapier auslegen.

Biskuit:

Verrühre die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl und hebe es vorsichtig unter.

Tipp: Falls du den Teig mit einem Handrührgerät zubereitest und nicht so lange rühren kannst, gib noch 1 Teelöffel Backpulver zum Mehl dazu.

Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn für 9 Minuten im vorgeheizten Backofen. Nimm die Platte aus dem Ofen, entferne den Backrahmen und stürze sie auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie vorsichtig ab, decke die Platte mit der Backfolie oder einem weiteren Geschirrtuch ab und lasse sie abkühlen.

Creme:

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb in einer Schüssel. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit dem Sanapart steif. Stelle die Creme in den Kühlschrank.

Füllen:

Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie in feine Würfel. Bestreiche die Biskuitplatte auf der Innenseite mit der Marmelade und streiche dann die Creme darauf. Lasse hierbei am Ende der Platte einen kleinen Streifen frei. Streue die gewürfelten Erdbeeren und ein paar zerkleinerte Minzblätter darüber und rolle die Platte mithilfe des Geschirrtuchs auf. Kühle sie nach Belieben etwa eine Stunde. Bestreue sie mit süßem Schnee oder Puderzucker.

Halbiere die Erdbeeren und dekoriere die Rolle mit den Erdbeeren und Minzblättern. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Schlage 100 g Sahne mit Sanapart steif, tupfe diese auf die Rolle und lege dann die Erdbeeren darauf, so halten sie besser.



Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen