

Erdbeerroulade

Zutaten

Für 12 Stück

Backpapier
1 Spritzsack mit oder ohne Tülle

Teig:

4 Eiweiss
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale
4 Eigelb
100 g Mehl
30 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Füllung:

2 dl Vollrahm, steif geschlagen
1 Päckchen Vanillezucker
Zucker, nach Belieben
250 g Erdbeeren, klein gewürfelt

150 g Erdbeeren, püriert

Garnitur:

Puderzucker
2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen
Erdbeeren, in Stücken



Zubereitung

Zubereiten: 20 Minuten
Koch-/Backzeit: 6 Minuten
Auskühlen lassen: 30 Minuten
Auf dem Tisch in 56 Minuten

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 200°C). Teig: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker und Zitronenschale beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb kurz dazurühren. Mehl dazusieben. Mit der Butter sorgfältig darunter ziehen. Auf dem mit Backpapier belegten Blechrücken rechteckig, 1 cm dick ausstreichen.
2. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen. Biskuit herausnehmen, sofort vom Blech ziehen, mit dem heissen Blech zudecken, auskühlen lassen.
3. Füllung: Rahm, Vanillezucker, Zucker und Erdbeerwürfel sorgfältig mischen. Biskuit vom Backpapier lösen. Mit Erdbeerpüree bestreichen. Füllung darauf verteilen, auf der Verschlussseite einen Rand von ca. 4 cm frei lassen.
4. Biskuit sorgfältig aber satt zur Roulade rollen, kühl stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Rahm in den Spritzsack füllen, Roulade mit Rahm und Erdbeeren garnieren.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 210 kcal, 4g Eiweiss, 13g Fett, 19g Kohlenhydrate.