

# Rezept Erdbeer-Biskuitrolle

Das Rezept für diese Erdbeer-Biskuitrolle ergibt ca. 12 Stücke.

## Zutaten:

### Zutaten für den Biskuitteig:

3 Eier  
3 EL heißes Wasser  
1 Prise Salz  
125 g Zucker  
Abgeriebene Schale einer Zitrone  
100 g Mehl  
1 EL Speisestärke  
1 TL Backpulver  
Zucker  
zum Aufrollen des Biskuits

### Zutaten für die Creme:

500 g Erdbeeren  
30 g Zucker  
450 ml süße Sahne  
2 Pck. Vanillezucker  
2 Pck. Sahnesteif

## Zubereitung:

Zu Beginn den Backofen auf 190°C (Heißluft) vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Wasser sowie einer Prise Salz zu Eischnee schlagen.

Den Zucker schließlich unter ständigem Rühren langsam zugeben und solange weiterrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

In einer weiteren Schüssel das Eigelb mit der Zitronenschale kurz verquirlen.

Das Mehl mit dem Backpulver sowie der Stärke vermengen und über das Eigelb sieben und auf niedriger Stufe verrühren.

Den Eischnee nun vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse gleichmäßig darauf streichen.

Den Teig für die Erdbeer-Biskuitrolle nun auf unterster Schiene in den Backofen schieben und für etwa 8 bis 10 min backen lassen.

Den Teig nach dieser Backzeit ein Küchentuch dünn mit Zucker bestreuen und den Biskuit darauf stürzen. Das Backpapier lösen und den Teig vorsichtig mit dem Küchentuch aufrollen.

Den Biskuit abkühlen lassen.

In dieser Zeit kann die Creme zubereitet werden.

Die Erdbeeren waschen, die Stängelansätze entfernen und die Erdbeeren in Stücke schneiden.

Die Sahne in eine hohe Schüssel geben, kurz anschlagen und den Vanillezucker mit dem Sahnesteif sowie dem Zucker unter Rühren einrieseln lassen.

Die Sahne nun steif schlagen und die Erdbeeren unterheben.

*Zurück zu den Erdbeerrezepten*