

Erdbeerrolle

Zutaten

5	Eier	400 ml	Sahne
125 g	Zucker	1 EL	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker	1 Pk.	Vanillezucker
125 g	Mehl	ca. 250 g	Erdbeeren

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus Kühlzeit & Backzeit 8-10 Minuten (200°C)

1. Backofen vorheizen, Backpapier auf das Backblech legen und mit Butter bestreichen.
2. Für den Biskuitteig, die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben bis es schön glänzt. Eigelb verquirlen und unterheben. Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Auf dem Backblech verteilen und bei 200°C ca. 8-10 Minuten backen.
3. Aus dem Ofen nehmen und auf ein mit Zucker betreutes Geschirrtuch stürzen und zu einer Rolle formen.
4. Erdbeeren waschen, schneiden und leicht zuckern. Wenn der Biskuitteig abgekühlt ist, Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Sahne auf dem Biskuitboden verteilen und Erdbeeren in Reihen darauf verteilen. Biskuitboden wieder zusammenrollen.

*Anstelle Erdbeeren kann man auch Mandarinen oder Ananas aus der Dose verwenden.
Evtl. Rolle mit Puderzucker oder Sahne überziehen.*