

Erdbeer Roulade

Für den Biskuit:

5 Eier
5 EL Wasser
200 g Zucker
2 TL Vanillezucker
100 g Weizenmehl 405
100 g Stärkemehl
2 TL Backpulver
¼ geriebene
Tonkabohne

Für die Füllung:

500 g steifgeschlagene Sahne
(mit Sahnesteif)
300 g Erdbeeren
2 TL Puderzucker

Etwas geriebene Tonkabohne

Zum Fertigstellen:

Erdbeeren nach Belieben, etwas Puderzucker

Backofen auf 190 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Biskuit die Eier mit Wasser, Zucker und Vanillezucker und Tonkabohne sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver unter die Schaummasse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 40 cm) geben. Auf der mittleren Schiene ca. 9-10 Minuten backen. Die Biskuitplatte auf ein Geschirrtuch, das mit Zucker bestreut ist, stürzen, aufrollen und abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden.

Von der Sahne etwa 2 EL in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseite legen. Sahne mit Puderzucker und Tonkabohne vermischen.

Die Roulade ausrollen, mit etwa zweidrittel der Sahne bestreichen und mit den Erdbeeren belegen. Vorsichtig wieder mit Hilfe des Geschirrtuchs aufrollen und auf eine Platte legen. Die Roulade mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Sahnetuffs garnieren. Mit Erdbeeren und etwas Puderzucker ausgarnieren.

Backtemperatur: 190°C

Backzeit: 9—10 Minuten

