
Beerenrolle mit Sahnefüllung

Für den Biskuitteig:

5 Eier getrennt

1 Pr. Salz

180 g Zucker

1 TL Vanillezucker

70 g Speisestärke

130 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

Für die Füllung:

Ca. 400 g gemischte
Beeren

400 g Sahne

2-3 EL Schokoraspel

Zum Fertigstellen:

Etwas Puderzucker, Scho-
koraspel, Erdbeerblüten

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor-
heizen.

Für die Biskuitmasse das Eiweiß mit einer
Pr. Salz steifschlagen. Zucker und Vanillezucker
hinzufügen und weiter schaumig rüh-
ren. Nach und nach das Eigelb zugeben und
unterrühren. Weizenmehl, Speisestärke
und Backpulver darüber sieben und vor-
sichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und
den Teig gleichmäßig darauf verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 7-8 Minuten
backen.

Die Biskuitplatte vom Blech nehmen und
abgedeckt auskühlen lassen. (Nicht auf
dem heißen Blech auskühlen lassen, sonst
backt sie nach und kann nicht mehr gerollt
werden.)

Beeren putzen und evtl. kleinschneiden.
Ein paar zum Dekorieren aufheben.

Sahne steifschlagen und ca. 3 EL davon in
einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.

Backtemperatur: 220°C Ober-/
Unterhitze

Backzeit: 7-8 Minuten

Die Biskuitplatte stürzen und das Backpapier abziehen. Mit der Sahne bestreichen und mit den Beeren belegen. Mit Schokoraspel bestreuen.

Die Biskuitplatte aufrollen und auf eine Kuchenplatte legen.

Mit der Sahne Tuffs aufspritzen und mit den restlichen Beeren verzieren. Mit Puderzucker besieben und mit Erdbeerblüten und Schokoraspeln dekorieren.

