

## Biskuitrolle mit Erdbeeren! Das Rezept, das du kennen musst

VORBEREITEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Rolle

#### Für den Teig

5 Eier  
100 g Zucker  
75 g Mehl  
30 g Stärke  
1 Msp. Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
Puderzucker

#### Für die Füllung

350 g Erdbeeren  
200 g Erdbeerkonfitüre  
400 g Sahne  
50 g Zucker  
2 Päckchen Sahnesteif  
1 Päckchen Vanillezucker

#### Besonderes Zubehör

Küchentuch

Ja, ich bin eine bekennende Kaffeetante. Meinen Geburtstag feiere ich nicht mit einer wilden Party, sondern mit einem kleinen Kaffeekränzchen. Und meine Wohnungseinweihung habe ich nicht auf der Tanzfläche, sondern in meiner Küche verbracht. Auf dem

Kuchenbuffet: ein klassischer Käsekuchen, eine glutenfreie Mandel-Ricotta-Tarte, ein fruchtiger Apfel-Streusel, eine cremige Aprikosenwähe und ein paar amerikanische Brownies. Alles Lieblingsrezepte von meiner Oma. Alles Rezepte, die ich mit ihr gebacken und anschließend ein kleines bisschen verändert habe.

Leider ist mir erst nach meiner Einweihung aufgefallen, dass ich einen entscheidenden Klassiker vergessen habe – die Biskuitrolle. Über mehrere Jahre hinweg habe ich die sahnige Köstlichkeit fast jeden Samstag gegessen. Nicht etwa, weil ich sie so gerne gebacken habe – im Gegenteil. Die Sahne zu weich, der Teig zu fest, die Rolle gebrochen. Einfach, weil ich sie so gerne mag – am liebsten von der kleinen, familiengeführten Bäckerei aus meinem Heimatdorf. Und weil ich für meine nächsten Kuchenrunde vorbereitet sein will, habe ich mir fest vorgenommen, die Biskuitrolle in mein Repertoire aufzunehmen. Und zwar genauso wie ich sie kenne – mit Sahne und Erdbeeren gefüllt.

### Der Biskuit

Wenn ich ehrlich bin, dann gehört der Biskuitteig nicht gerade zu meinen Lieblingsteigen. Ein klassischer Rührteig? Kein Problem! Ein luftiger Hefeteig? Knete ich mit links! Aber ein Biskuitteig? Muss nicht unbedingt sein ... Fetttest du die Form vor dem Backen ein, fällt der Biskuit in sich zusammen. Schlägst du die Eier nicht richtig auf, ebenfalls. Aber hey – mit den richtigen Tipps und Tricks, habe ich Eier, Mehl und Zucker in einen lockeren Biskuitteig verwandelt. Und du kannst das auch, ganz bestimmt!

- Egal was die Leute sagen: Ich schlage meine Eier getrennt voneinander auf. Zuerst das Eiweiß mit einer Prise Salz und ein wenig Zucker. Und dann das Eigelb mit dem restlichen Zucker
- Eischnee noch vor dem Mehl zu der cremigen

# Biskuitrolle mit Erdbeeren! Das Rezept, das du kennen musst

Eigelbmasse geben. Dabei  $\frac{1}{4}$  abnehmen, unterrühren (in der Fachsprache nennt man das Angleichen) und anschließend den restlichen Eischnee nacheinander unterheben

- Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben – KURZ unterheben
- Immer eine Kombination aus Mehl und Stärke verwenden. So wird der Teig besonders zart
- Fertigen Teig direkt auf das Backblech streichen und sofort in den Backofen geben. Niemals mit dem Backen warten!
- Immer bei Ober-/Unterhitze backen, sonst trocknet der Biskuit aus und kann später brechen

Wie du deinen Biskuit aufrollst, ohne dass er bricht? Das verrate ich dir hier.

## Die Füllung

Wie ich meine Biskuitrolle am liebsten mag? So wie ich sie von meiner Lieblingsbäckerei kenne - mit Sahne und Erdbeeren gefüllt. Ganz klassisch eben. Ein bisschen moderner, vielleicht auch ein bisschen cremiger ist die Variante mit Frischkäse: Sahne mit Frischkäse verrühren. Mit ein bisschen Zucker süßen und mit Zitrone oder Limette verfeinern – fertig! Auch lecker ist eine Creme aus Mascarpone, Quark oder Joghurt. Und natürlich frischen Früchten, knackigen Nüssen und zartschmelzender Schokolade. Alles geht, nichts muss!

## Das Rezept

Mit Sahne und Erdbeeren gefüllt - so mag ich meine Biskuitrolle am liebsten. Ein bisschen fruchtig und ein bisschen cremig. Und ganz besonders lecker.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, 70 g Zucker einrieseln lassen.



- 3 -

Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen, Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben.



- 4 -

Teig auf das Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.



## Biskuitrolle mit Erdbeeren! Das Rezept, das du kennen musst



- 5 -

Küchentuch mit Wasser besprühen. Biskuit mit Backpapier auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und nach 20 Sekunden vorsichtig abziehen.



- 7 -

Für die Füllung Erdbeeren waschen. Hälfte der Erdbeeren pürieren, andere Hälfte kleinschneiden. Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Kurz vor Ende Erdbeerpüree dazugeben und erneut durchmischen. Kleingeschnittene Erdbeeren unterheben, kaltstellen.



- 6 -

Biskuit mit dem Küchentuch aufrollen und auskühlen lassen.



- 8 -

Marmelade erwärmen. Biskuitplatte ausrollen und mit Marmelade und Erdbeersahne bestreichen.

## Biskuitrolle mit Erdbeeren! Das Rezept, das du kennen musst



- 9 -

Biskuitrolle vorsichtig einrollen und mit Puderzucker bestäuben.



Biskuitrolle mit Sahne und Erdbeeren.



Und tadaaa - fertig ist deine Biskuitrolle. Kleiner Tipp: Bereite die Biskuitplatte bereits einen Tag vorher zu. Wie gewohnt backen, auskühlen lassen und über Nacht kaltstellen. Am nächsten Morgen füllen, aufrollen und genießen.