

Biskuitrolle mit Erdbeeren und Sahne gefüllt

Von Alexandra Feix, Wiesbaden

Zutaten

200 g reife Erdbeeren

Für den Teig (Bikuit)

8 Eigelbe
100 g Zucker
4 Eiweiße
80 g Mehl
20 g Speisestärke

Für die Füllung

½ l Sahne
2 EL Zucker

Dazu

4 EL Puderzucker

Zubereitung

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Erdbeeren waschen, trocknen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Für den Teig die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke darübersieben und unterziehen.

Den Teig auf das Pergamentpapier streichen und auf der mittleren Schiene acht bis zwölf Minuten backen.

Die Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes feuchtes Tuch stürzen. Etwas abkühlen lassen. Dann das Pergamentpapier abziehen und den Biskuit vorsichtig zu einer Rolle drehen und ganz erkalten lassen.

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und mit den Erdbeeren verrühren. Die Biskuitrolle wieder vorsichtig entrollen und die Sahne-Erdbeermasse daraufstreichen.

Die Platte wieder mit Hilfe des Tuches zur Rolle formen und mit Sahne oder Puderzucker bestreuen.