



Beerenroulade

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Locker – zarte Biskuit auf eine fruchtig – cremige Füllung aus Beeren und Rahm

Zutaten

- 1 Ofengrosses Blech
- Backpapier
- 4 Eiweiss
- Prise Salz
- 100g Zucker oder Puderzucker
- 100g Mehl
- 30g Butter, flüssig, ausgekühlt

Füllung

- 200g Beeren, frisch oder tiefgekühlt
- 2dl Rahm steif schlagen
- 1 Pack. Rahmhalter, nach bedarf

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten. Ofen auf 220 C Ober-/ Unterhitze vorheizen
(Heißluft/ Umluft ca. 200 C)

Teig: Eiweiß mit Salz halbsteif schlagen. Zucker löffelweise einstreuen und die Masse schlagen, bis sie fest und glänzend ist. Eigelb unterrühren. Das Mehl dazu sieben und sorgfältig daruntermischen. Die flüssige Butter vorsichtig mit dem Schwingbesen unter die Masse ziehen.

Die Masse auf das vorbereitete Backblech gleichmäßig verstreichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen.

Biskuit entweder sofort auf ein Backpapier stürzen und mit dem umgedrehten heißen Blech zudecken oder mit dem Backpapier aufrollen und auskühlen lassen. Rahm auf das Biskuit streichen, Beeren darauf verteilen und sorgfältig ohne Backpapier wieder aufrollen. Seiten abschneiden. Vor dem Schneiden kühlstellen.