



Roulade mit Beeren

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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

Vor – und Zubereitung 20 Minuten / Backen 9 Minuten

- **8 Eigelb**
- **240g Zucker**
- **1 TL Salz**
- **4 EL warmes Wasser**

- **8 Eiweisse**
- **160g Mehl**

- **600g Beeren**
- **2 TL Vanillezucker**
- **4dl Rahm**



Zubereitung

Eigelb, Zucker, Salz, warmes Wasser rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Eiweiss zu Schnee schlagen, auf die Masse geben. Mehl dazu sieben. Mit dem Eischnee sorgfältig darunterziehen. Masse auf Backpapier belegtes Blech geben, ca. 1cm dick zu einem Rechteck ausstreichen.

Backen 220 Grad ca. 8 – 9 Minuten. Biskuit auf Küchentuch stürzen. Papier schnell ablösen und sofort mit Blech zudecken, auskühlen lassen.

Beeren schneiden. 2 EL Zucker und 2 TL Vanillinzucker dazugeben. Zugedeckt kurze Zeit stehen lassen.

2dl Rahm schlagen und auf das Biskuit streichen, Beeren darauf verteilen. Aufrollen mit Puderzucker bestäuben.

-