

# BISKUITROLLE

4 Eier  
100 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
70 g Mehl  
30 g Speisestärke (alternativ Mehl)  
1 TL Backpulver

400 g frische Erdbeeren  
250 g Quark (alternativ Mascarpone)  
250 g Sahne  
1 Pck. Sahnesteif (bzw. 2 TL San Apart)  
80 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
2 EL Zitronensaft  
etwas Puderzucker  
Backpapier

## **Biskuit:**

1. Backofen auf 180 C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 C) vorheizen und ein Backblech (ca. 42 x 29 cm) mit Backpapier auslegen.
2. In eine Schüssel Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz geben und mit dem Handrührgerät aufschlagen.
3. Mehl, Speisestärke und Backpulver dazugeben und unterrühren.
4. Den Teig in das vorbereitete Backblech füllen und vorsichtig mit dem Teigspachtel glatt streichen.
5. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 8-10 Minuten schön hell backen.
6. Den Biskuit aus dem Ofen holen und sofort vom Rand lösen. Auf

ein sauberes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Geschirrtuch von der kurzen Seite her vorsichtig einrollen und so abkühlen lassen.

## **Creme:**

1. Ein paar schöne Erdbeeren (2-3 Stück) zum verzieren beiseitelegen, die restlichen in kleine Stücke schneiden.
2. In ein Schüssel Quark, Sahne, Sahnesteif, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft geben und cremig rühren.

## **Biskuitrolle füllen:**

1. Den Biskuit ausrollen und die Creme darauf verteilen, dabei oben einen Rand von ca. 3-4 lassen.  
Erdbeerstückchen darauf verteilen und mit Hilfe des Geschirrtuchs vorsichtig einrollen.
2. Mit dem Verschluss nach unten auf eine Kuchenplatte legen.  
Mit Puderzucker bestreuen und mit Erdbeerhälften verzieren.

## **Was wird noch benötigt?**

- Messbecher oder Waage
- Teelöffel & Esslöffel
- 1-2 Rührschüsseln, Teigspachtel
- Handrührgerät
- Backblech, Ofenhandschuhe
- Geschirrhandtuch
- Messer & Brettchen