




Biskuitrolle mit Eierlikörsahne

 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
1h

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	150 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Speisestärke	20 g
Backpulver	0.5 TL
Erdbeeren	600 g
Schlagsahne	500 ml
Sahnesteif	30 g
Puderzucker	50 g
Eierlikör	200 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb und 125 g Zucker aufschlagen. In einer weiteren Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen, bis das Eiweiß steif und glänzend ist.
2. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, in das Eigelb sieben und vermischen. Eiweiß unter den Teig heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen.
3. Den Biskuitteig mit dem Backpapier vom Blech ziehen, auf ein sauberes, mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuit mit dem Küchentuch aufrollen, abkühlen lassen.
4. Erdbeeren waschen, Grün entfernen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel Sahne, Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Eierlikör unterheben. Biskuitrolle abrollen, 2/3 der Sahne daraufstreichen und mit knapp der Hälfte der Erdbeerscheiben belegen. Vorsichtig wieder aufrollen und auf eine Platte legen.
5. Außen mit übriger Sahne bestreichen und kühl stellen. Biskuitrolle mit Eierlikörsahne auf einen Kuchenteller legen und mit Erdbeeren verziert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 244 kcal

Kohlenhydrate 37 g

Eiweiß 5 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 7 g
