



Erdbeer-Biskuit-Rolle

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	200 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	75 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Erdbeeren	600 g
Blattgelatine	6 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	400 g
Vanillinzucker	2 Päckchen
Schlagsahne	200 g
Pistazien	2 EL
Minze, frisch	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit 50 g Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee mithilfe eines Schneebesens vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen.
3. Biskuit auf ein mit Backpapier belegtes, leicht gefettetes Blech (ca. 30 x 40 cm) streichen und im Backofen ca. 13 Min. locker backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen. Mit einem frischen Stück Backpapier belegen, vorsichtig umdrehen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuit locker aufrollen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Inzwischen Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Quark, 75 g Zucker und Vanillinzucker verrühren. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und kühl stellen.
5. Gelatine ausdrücken. In einem Topf Gelatine auf niedriger Stufe mit 1 EL Quarkcreme auflösen. Diese Masse unter die übrige Quarkcreme ziehen. Erst Sahne, dann Erdbeeren unterheben.

6. Biskuit vorsichtig abrollen, Erdbeerquark daraufstreichen und Biskuit wieder aufrollen. Auf eine Kuchenplatte setzen und im Kühlschrank mind. 3 Std. fest werden lassen.

7. Pistazien fein hacken. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Erdbeer-Biskuit-Rolle mit Pistazien und Minze garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	151 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	3 g