





Schnelle Erdbeer-Sahne-Rolle

Das beste Rezept für eine leckere Erdbeer-Sahnerolle mit frischen Erdbeeren und fruchtiger Sahnecreme – so schmeckt der Sommer.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
80 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Erdbeer-Sahne:

500 g Erdbeeren
300 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

Puderrucker

Wie backe ich eine Erdbeer-Sahne-Rolle?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen. Dann die Platte stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen.

4 **Erdbeer-Sahne zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen und die Erdbeeren unterheben. Füllung auf die Gebäckplatte streichen, dabei 2 cm an den Rändern frei lassen. Die Biskuitplatte von der langen Seite her aufrollen und mit Puderzucker bestreuen. Die Erdbeer-Sahne-Rolle bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit frischen Erdbeeren verzieren.

