

Erdbeer-Mascarpone-Biskuit-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Biskuitrolle:

1 Ei	3 EL lauwarmes Wasser	3 EL Zucker
3 $\frac{1}{2}$ EL Mehl	1 TL Backpulver	1 EL Vanillezucker
2 EL Butter	1 EL neutrales Pflanzenöl	

Für die Füllung:

75 g Erdbeeren	1 EL Zucker	100 g Mascarpone
2 TL Sherry	1 EL Erdbeer-Konfitüre	1 TL Puderzucker

Für die Biskuitrolle:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Zucker und lauwarmes Wasser mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Öl und steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Biskuitmasse hinein geben und verteilen. Mit Deckel ca. 8-10 Minuten backen. Von Zeit zu Zeit Dampf entweichen lassen. Wenden und offen bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten fertig backen.

Biskuit herausnehmen und auf ein mit Vanillezucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Biskuit mit Hilfe des Geschirrtuchs einrollen, auskühlen lassen.

Für die Erdbeer-Mascarpone-Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren, bis auf einige zum Verzieren, mit 1 TL Zucker bestäuben und vermengen. Etwas ziehen lassen.

Erdbeeren in ein Sieb gießen, Sirup dabei auffangen. Mascarpone, 1 TL Zucker, Sherry und $\frac{1}{2}$ TL aufgefangenen Erdbeersirup verrühren. Biskuit entrollen, mit Erdbeer-Konfitüre bestreichen. Mascarpone-Creme darauf glatt streichen, Erdbeeren auf die Creme verteilen. Biskuit einrollen und kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Lubina Jeschke am 20. Juni 2019