

Biskuitrolle mit Erdbeer-Sahne-Füllung

Für 4 Personen:

Biskuitteig:

5 Eier	60 g Zucker	1 TL Vanille-Zucker
2 EL heißes Wasser	60 g Mehl	50 g Butter
1 TL Backpulver		

Füllung:

500 g Erdbeeren	500 ml Sahne	1-2 TL Zucker
2 EL Orangenmarmelade		

außerdem:

3-4 EL Schokoladenstreusel		
Zucker (zum Einrollen)		
Puderzucker	500 g Erdbeeren	1 EL Zucker
einige Blätter Basilikum		

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Für den Teig werden 5 Eigelbe, aber nur das Eiweiß von 3 Eiern benötigt. Das Eiweiß steif schlagen, die Butter zerlassen. Eigelbe mit heißem Wasser, Zucker und Vanille-Zucker in einen Stieltopf geben. Auf dem Herd (kleinste Stufe) leicht erwärmen und dabei zu einer geschmeidigen Creme aufschlagen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl unterrühren. Die flüssige Butter dazugeben und mit der Masse vermengen. Eine Portion Eischnee vorsichtig verrühren. Nach und nach den restlichen Eischnee langsam unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse in einem Rechteck gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Ein Handtuch mit etwas Zucker bestreuen und die warme Teigplatte darauflegen. Den Teig mit dem Handtuch einrollen und 15 Minuten ruhen lassen.

Derweil 500 g Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Einige Erdbeeren für die Dekoration zur Seite legen. Die Sahne mit Zucker steif schlagen.

Die Teigplatte ausrollen. Zuerst mit Orangenmarmelade dünn bestreichen, dann eine Schicht Sahne hinzufügen. Die Erdbeeren darauflegen und die restliche Sahne darüberggeben. Das Handtuch anheben und die gefüllte Teigplatte einrollen, dabei etwas andrücken. Teigrolle 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für das Erdbeerpüree 500 g Erdbeeren mit 1 EL Zucker in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern.

Die Rolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen, dann in dicke Scheiben schneiden und auf Teller legen.

Schokoladenstreusel darüber streuen und etwas Erdbeerpüree und einige Basilikumblätter dazugeben. Das Aroma passt perfekt zu den Früchten.

Rainer Sass am 01. Juni 2020