

Erdbeerroulade



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Feinkristallzucker | 14 Dekagramm |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 1 Dose(n) / Becher |
| Erdbeeren | 100 g |
| Natur-Joghurt / Naturjoghurt | 1 Dose(n) / Becher |
| Rohe Hühnereier - mittel | 6 Stk. |
| Geriebene Zitronenschalen | Etwas / nach Bedarf |
| Fruchtzucker | 2 Esslöffel |
| Weizenmehl (griffig) | 12 Dekagramm |
| Sahnesteif | 1 Pkg. |

Zubereitung:

Die Eier trennen, Eiklar zu festem Schnee schlagen und den Zucker nach und nach einschlagen. Den Eischnee dann nochmals steif schlagen. Dann die geriebene Zitronenschale (von ca. 1/2 Zitrone) untermengen. Die Dotter verquirlen und unter den Eischnee ziehen.

Dann das Mehl nach und nach unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 12 Minuten backen.

Auf ein, mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen, das mit gebackene Papier ablösen und kurz abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen (ev. Sahnesteif zufügen), den Fruchtzucker und das stichfeste Joghurt unterheben, die Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und klein schneiden, Erdbeerstücke unter die Sahne-Joghurt-Masse heben.

Das vollkommen ausgekühlte Biskuit mit der Masse bestreichen, der Länge nach einrollen und mit Staubzucker bestreuen.

Kaltstellen! Fertig!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-869-Erdbeerroulade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at