



Hübsche Biskuitrolle mit Erdbeer-Dekoration



Zutaten

Für die Dekoration:

30 g	Butter
1	Eiweiß
35 g	Zucker
	rote und grüne Lebensmittelfarbe
2	Spritzbeutel
40 g	Mehl

Für den Teig:

	rote Lebensmittelfarbe
80 g	Mehl
8	Eigelb
4	Eiweiß
	Backpapier
20 g	Speisestärke
100 g	Zucker

Für die Füllung:

1 Pck.	Vanillezucker
1 EL	Sofort Gelatine
400 ml	Sahne
2 EL	Zucker

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1,5 Std. + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1126 kJ, 269 kcal, 24 g Kohlenhydrate, 6,1 g Eiweiß, 17 g Fett, 201 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Damit du die Erdbeersaison so richtig genießen kannst, haben wir dieses leckere Rezept für eine einfache Erdbeer-Biskuitrolle mit einer Sahne-Erdbeer-Füllung bereitgehalten! Die Biskuitrolle ist nicht nur super lecker, sondern punktet aufgrund der hübschen Erdbeer-Dekoration auch schon durch ihr Aussehen! Den Biskuitteig dekorieren wir nämlich mit kleinen Erdbeeren, die wir aus grün und rot gefärbtem Teig zuerst auf das Backblech spritzen, bevor der restliche Teig darauf verteilt wird. Für die Sahne-Füllung musst du einfach Sahne mit Zucker, Gelatine und Vanillezucker aufschlagen und nach Belieben mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Ein paar frische Erdbeeren dürfen bei der Füllung von unserer Erdbeer-Biskuitrolle natürlich auch nicht fehlen! Probiere unsere selbstgemachte Erdbeer-Biskuitrolle unbedingt einmal selbst aus! Das Rezept ist wirklich super einfach und extrem lecker! So einfach geht's:

Step 1:

Für die Dekoration vermischt du die Butter mit dem Zucker in einer großen Rührschüssel. Dann das Mehl und Eiweiß hinzugeben und alles gut verrühren. Dann nimmst du 1/3 von der Mischung ab und füllst sie zusammen mit etwas grüner Lebensmittelfarbe in eine Schüssel. Den Rest lässt du in der anderen Schüssel und gibst rote Speisefarbe dazu. Alles gut verrühren und die beiden Mischungen in jeweils einen Spritzbeutel füllen.

Step 2:

Jetzt nimmst du dir ein Backpapier und spritzt darauf grüne Erdbeerblätter. Dann direkt an die Blätter rote Erdbeeren spritzen. Dann kannst du noch ein paar rote Punkte auf das Backpapier spritzen und das Ganze für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Step 3:

In der Zwischenzeit nimmst du die frischen Erdbeeren, entfernst den Strunk und schneidest sie klein. Die Erdbeeren anschließend mit etwas Zucker bestreuen, damit diese nicht zu viel Flüssigkeit abgeben.

Step 4:

Nun kannst du den Teig für die Biskuitrolle zubereiten. Dafür zuerst den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und die Eiweiße unter die Masse heben. Das Mehl mit der Speisestärke über den Teig sieben und alles vorsichtig vermengen.

Step 5:

Jetzt holst du das vorbereitete Backpapier aus dem Kühlschrank legst dieses auf ein Backblech und gießt den Kuchenteig direkt auf die Dekoration. Den Teig gut auf dem Backblech verteilen und dabei leicht das Backblech schütteln, damit sich der Teig besser verteilt. Das Backblech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und für ca. 8 Minuten backen. Für die Füllung schlägst du die Sahne zusammen mit dem Zucker, der Gelatine und dem Vanillezucker auf.

Step 6:

Nach dem Backen nimmst du ein Küchentuch bestreut es mit Zucker und stürzt die Teigplatte auf das Küchentuch. Das Backpapier vorsichtig abziehen und ein zweites mit Zucker bestreutes Küchentuch auf den Kuchen legen. Ein großes Brett auf den Kuchen legen und den Kuchen umdrehen, sodass die Seite mit Muster unten liegt. Mit beiden Küchentüchern die Teigplatte zu einer Rolle drehen und eingerollt für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank zum Abkühlen legen.

Step 7:

Ist der Kuchen erkaltet, kannst du den Kuchen auf dem Küchentuch entrollen und mit der Sahnemischung bestreichen. Die Erdbeeren auf der Sahne verteilen und die Biskuitrolle wieder mit dem Küchentuch zusammenrollen. Die Biskuitrolle für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Vor dem Servieren kannst du die Biskuitrolle aus dem Kühlschrank nehmen und die Enden abschneiden.