

## Beerige Verführung

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

50 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

### Füllung:

300 g kalte Schlagsahne  
250 ml Buttermilch  
2 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone

### Belag:

250 g gemischtes Beerenobst, z.B. Erdbeeren und Johannisbeeren  
Zitronenmelisse oder Minze



etwa 14 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Sie können anstatt Quarkfein Zitrone auch Quarkfein Erdbeer-Geschmack verwenden.
- Sie können die Rolle auch in 16 bis 18 Scheiben schneiden und die Schnittflächen mit etwa 500 g vorbereitetem Obst Ihrer Wahl belegen.
- Ein optischer Leckerbissen sind gezuckerte Beeren. Dafür einfach 2 Esslöffel Zucker und 2 Esslöffel Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Erdbeeren und Johannisbeerrispen dünn mit dem Sirup einpinseln, anschließend in Zucker wälzen und trocknen lassen.

**1. Vorbereiten:** Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Biskuitteig:** 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 und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 8 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

**3. Füllung:** Sahne steif schlagen. Buttermilch in eine Rührschüssel geben, Quarkfein hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Sahne unterheben. Das Papier von der Gebäckplatte abziehen. Die Füllung darauf am besten mit einer Winkelpalette verstreichen, dabei an allen Rändern etwa 1 cm frei lassen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen und auf ein Brett legen. Die Rolle mind. 2 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**4. Belag:** Beerenobst verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Rolle in etwa 14 Dreiecke schneiden und dekorativ mit den vorbereiteten Beeren belegen.



Mit Zitronenmelisse oder Minzeblättchen oder nach Wunsch mit Zesten von Limettenschale dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 12 g, Kh: 25 g, kJ: 933, kcal: 222