





Erdbeer-Joghurt- Rolle

Eine cremige Bisuitrolle mit Erdbeeren und Joghurt für den leichten Genuss

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Erdbeerfüllung:

500 g Erdbeeren
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g Joghurt
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g kalte Schlagsahne

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

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 unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4 Erdbeerfüllung:

Erdbeeren waschen. 4 Erdbeeren zur Seite legen, die übrigen Früchte putzen. 200 g Erdbeeren pürieren und den Rest klein schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker und pürierte Erdbeeren mit dem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und zuletzt die klein geschnittenen Früchte unterheben.

- 5 Biskuitplatte zurückstürzen und das untere Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Füllung auf die Gebäckplatte streichen, dabei 2 cm an den Rändern frei lassen. Die Biskuitplatte von der langen Seite her aufrollen, dabei das mitgebackene Backpapier abziehen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Die Rolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit den 4 Erdbeeren garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle kann gut am Tag vorher zubereitet werden.