

# Erdbeer-Schokoladen-Biskuitrolle

Ein fruchtiges Gebäck mit Erdbeeren und Schokolade für die Kaffeetafel

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)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
250 g Erdbeeren  
500 g Joghurt mit Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
200 g kalte Schlagsahne  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Vollmilch

### Zum Verzieren:

150 g Erdbeeren  
200 g kalte Schlagsahne  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
Schokoladenornamente

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**



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

4 **Füllung:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. 4 EL von dem Joghurt unter die aufgelöste Gelatine rühren und dann wieder zu dem restlichen Joghurt geben. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen. Sahne unter die Joghurtmasse heben. Dann die Erdbeerwürfel und die Raspelschokolade unterheben. Die Füllung evtl. in den Kühlschrank stellen, so dass diese geliert.

- 5 Mitgebackenes Papier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Die Biskuitplatte mit der Erdbeerfüllung bestreichen, dabei die Ränder frei lassen. Dann von der längeren Seite aufrollen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 **Verzieren:**

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden oder nur halbieren. Sahne steif schlagen. Die Biskuitrolle mit der Sahne einstreichen. Mit Kakao bestreuen und mit Schokoornamenten und Erdbeeren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Rolle einfriergeeignet.

