





Erdbeer-Zitronen-Rolle

Eine frische und fruchtige Biskuitrolle mit Erdbeeren und Zitronennote

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

Füllung:

250 g Erdbeeren
100 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
200 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Verzieren:

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 backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, vom Blech ziehen und mit dem Papier erkalten lassen.



- 3 Füllung:**
Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Milch in eine Rührschüssel geben. Quarkfein zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Vanillin-Zucker und Quark zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
- 4** Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen. Quark-Sahne auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten jeweils etwa 1 cm frei lassen. Die Erdbeerwürfel aufstreuen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und die Rolle auf eine Platte legen. Die gefüllte Rolle mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 Verzieren:**
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

