



# Fruchtige Erdbeer-Rolle

Diese Erdbeerrolle mit Joghurt schmeckt erfrischend fruchtig und ist dadurch besonders beliebt – so gelingt die Biskuitrolle garantiert.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, grün und rot

### Füllung:

250 g Erdbeeren  
300 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
150 g griechischer Joghurt (10% Fett)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

## Wie backe ich eine Biskuitrolle mit Erdbeeren?:

### 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 zubereiten:

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. Von dem Teig 1 EL abnehmen, mit der Speisefarbe grün einfärben und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Dann noch einmal 3 EL abnehmen, mit der roten Speisefarbe einfärben und ebenfalls in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Den übrigen Biskuitteig auf das Blech geben und glatt streichen. Von dem Gefrierbeutel mit dem roten Teig eine kleine Ecke abschneiden und kleine Erdbeeren auf den Teig spritzen (Abb. 1). Von dem anderen Beutel ebenfalls eine kleine Ecke abschneiden und das Grün an die Erdbeeren spritzen. Das Blech in den Backofen schieben und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 8 - 10 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

- 3 Die Biskuitplatte lösen (**Hinweis:** Die Haut bleibt dabei auf der Arbeitsfläche kleben) und so auf ein weiteres Stück Backpapier legen, dass die Erdbeeren unten liegen. Das mitgebackene Backpapier abziehen.

### 4 Füllung zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit **1 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Joghurt mit dem zweiten Btl. Gelatine fix verrühren und anschließend Zucker und Finesse unterrühren. Sahne unter die Joghurtmasse rühren. Die Füllung auf der Biskuitplatte verstreichen, so dass an den langen Seiten je ein 1 cm breiter Rand bleibt. Mit den Erdbeeren bestreuen. Die Platte von der langen Seite her aufrollen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Biskuitrolle ist einfriergeeignet.