





# Schnelle Erdbeer-Sahne-Rolle

Das beste Rezept für eine leckere Erdbeer-Sahnerolle mit frischen Erdbeeren und fruchtiger Sahnecreme – so schmeckt der Sommer.

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  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
80 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

### Erdbeer-Sahne:

500 g Erdbeeren  
300 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

Puderrucker

## Wie backe ich eine Erdbeer-Sahne-Rolle?:

### 1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den 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 und Finesse 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.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen. Dann die Platte stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen.

4 **Erdbeer-Sahne zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen und die Erdbeeren unterheben. Füllung auf die Gebäckplatte streichen, dabei 2 cm an den Rändern frei lassen. Die Biskuitplatte von der langen Seite her aufrollen und mit Puderzucker bestreuen. Die Erdbeer-Sahne-Rolle bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit frischen Erdbeeren verzieren.

