

Erdbeer-Schokoladen Biskuitrolle



Zubereitung: 20 min

Backzeit: 10 min

Kühlzeit: 1 Stunde

Zeit insgesamt: 1 Std. 30 min

Zutaten für etwa 1 Biskuitrolle:

Für den Teig:

5 Eier (Kl. M), zimmerwarm

1 Prise Salz

80 g Zucker (1/3 des Zuckers zum Eischnee geben)

1 Pck. Vanillezucker

80 g Weizenmehl

½ TL Backpulver

20 g Backkakao

15 g Speisestärke

Für die Füllung:

300 g Erdbeeren

250 g Magerquark

300 g Sahne

50 g Zucker

1 Prise gem. Vanille

2 Pck. Sahnesteif

30 g Schokosplitter

Für die Deko:

100 g Sahne

½ Pck. Sahnesteif

Backkakao und Schokosplitter zum Bestäuben

Erdbeeren

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesens

Sieb

Backblech

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße zusammen mit dem Salz steif schlagen. Sobald es steif ist, 1/3 der Zuckermenge hineinrieseln lassen und nochmals 2 min rühren.

In einer anderen Rührschüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker 3 min weißcremig schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und Speisestärke vermischen und zur Eigelbmischung hineinsieben. Zusammen mit 1/3 des Eischnees gründlich unterheben. Anschließend den restlichen Eischnee hinzugeben und locker unterheben, sodass nicht so viel Luft entweichen kann.

Den Teig gleichmäßig auf das Backblech mit Backpapier streichen. Bei mittlerer Schiene wird der Kuchen etwa 10 min lang gebacken. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Nach dem Backen den Kuchen sofort auf ein mit Zucker bestreutes leicht feuchtes Küchentuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Kuchen der Länge nach eng im Küchentuch aufrollen. So diese Rolle etwa 15 min lang abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden. Dafür die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und klein schneiden.

Die Sahne mit Sahnesteif, Vanille und Zucker steif schlagen. Den Quark unterrühren. Die Schokosplitter und Erdbeerstückchen unterheben.

Die Kuchenrolle zurückrollen. Die Creme gleichmäßig auf den Biskuitteig streichen, dabei die Ränder frei lassen. Den Biskuitteig vorsichtig aufrollen und auf eine Kuchenplatte setzen.

Für die Dekoration noch die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf der Biskuitrolle glatt streichen. Mit etwas Kakaopulver bestäuben und mit Schokosplittern verzieren. Den Kuchen nun für mindestens eine Stunde kalt stellen.

Wer mag, kann die Biskuitrolle vor dem Verzehr noch mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥