

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

JUNG
BÄCKT
TRADITION.

BISKUITROULADE MIT ERDBEERCREME

ZUTATEN

5 Eier
100g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
100g Weizenmehl

ZUTATEN FÜR DIE ERDBEERCREME

200ml Schlagobers
20g Zucker
300g Mascarpone
330g Erdbeermarmelade
Saft einer halben Zitrone

UND SO GEHT'S:

1. Eier trennen, Eiklar mit der Hälfte vom Zucker, Vanillezucker und Salz zu einem festen Schnee schlagen.
2. Dotter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren, bis er luftig und hellorange ist.
3. Den Schnee vorsichtig zur Dottermasse mengen, dann das Mehl sieben und vorsichtig unterheben.
4. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen, dabei auf eine rechteckige Form achten.
5. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 200°C ca. 10-15 Minuten backen. Bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.
6. Für die Erdbeerfüllung Schlagobers mit Zucker aufschlagen. Mascarpone mit Marmelade und Zitronensaft glatt rühren und mit dem Schlagobers verrühren.
7. Das Biskuit mit der Erdbeercreme bestreichen und gleichmäßig einrollen. Mit etwas Staubzucker bestreuen.

DANIELAS TIPP

In der Saison
frische Erdbeer-
stücke in die Creme
mischen.



Daniela, 3. Lehrjahr