

ERDBEERROULADE



ÜBERSICHT

- Dauer: 80 Minuten (inkl. Backzeit)
- Menge: 12 Portionen
- Schwierigkeit: mittel

ZUTATEN

Biskuit:

- 6 Eier (Gr. M)
- 120g feines Dinkelmehl
- 140g Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL lauwarmes Wasser
- Prise Salz

Füllung:

- 200g Erdbeeren
- 250g Skyr
- 2 EL Naturjoghurt
- 3-4 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker/Tonkazucker
- 1/2 Bio-Zitrone



ZUBEREITUNG

Nicht nur eine tolle und schnelle Idee für den Muttertag, sondern auch ein wunderbarer Kuchen für den Sonntagsbesuch. Mit den eigenen Früchten von [SISSI STRAWBEERY](#) schmeckt sie natürlich am allerbesten.

Für den Biskuit die Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Danach die Dotter unter Zugabe von Staubzucker und Wasser weiß-schaumig aufschlagen (am besten mit der Küchenmaschine). Ca. zwei Drittel des Eischnees zur Dottermasse geben, das Mehl darüber sieben und per Hand mit einem Schneebesen locker unterheben. Zuletzt den restlichen Eischnee locker unterziehen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verstreichen und bei 180°C (Ober- und Unterhitze) für ca. 16-18 Minuten golden backen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen und in kleine Würfelchen schneiden. In einer Schüssel Skyr und Naturjoghurt glatt rühren, Zucker, den Abrieb und den Saft einer halben Bio-Zitrone dazugeben. Zuletzt die Erdbeerwürfel unterrühren und die Füllung im Kühlschrank rasten lassen. Den Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und auf ein vorbereitetes Küchentuch stürzen. Das Backpapier vorsichtig (und wenn möglich ohne Rückstände) abziehen. Den Teig eventuell noch einmal wenden, sodass die glatte schöne Seite nach außen liegt. Den noch heißen Teig mit dem Küchentuch einrollen und darin auskühlen lassen - so kann die Roulade später problemlos gefüllt werden, ohne zu brechen!

Sobald der Teig ausgekühlt ist, kann das Biskuit vorsichtig ausgerollt und das Küchentuch entfernen werden. Die Füllung mit einem Löffel, am besten von innen nach außen aufstreichen. Nach außen hin eher mit der Füllung sparen, sonst könnte es beim Einrollen eine Patzerei geben. Die Roulade wird nun vorsichtig mit der Füllung eingerollt und zuletzt mit Staubzucker garniert. Die (eher unschönen) Enden müssen leider sofort verkostet werden.

Mit frischen Erdbeeren und am besten auf der Terrasse bei Vogelgezwitscher genießen.

