

Biskuit-Roulade

Zutaten

Für 12 Stück

1 ofengrosses Blech
Backpapier

Teig:

4 Eiweiss
1 Prise Salz
100 g Zucker oder Puderzucker
4 Eigelb
100 g Mehl
30 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Füllung:

200 g Beeren, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren,
Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
2 dl Rahm, geschlagen, nach Belieben leicht gesüsst
1 Päckchen Rahmhalter, nach Belieben



Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
2. Das Eiweiss mit Salz halbsteif schlagen. Zucker löffelweise einstreuen und die Masse schlagen bis sie fest und glänzend ist.
3. Eigelb unterrühren.
4. Das Mehl dazu sieben und sorgfältig darunterziehen.
5. Die flüssige Butter vorsichtig mit dem Schwingbesen unter die Masse ziehen.
6. Die Masse auf das vorbereitete Backblech gleichmässig verstreichen. In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen.
7. Biskuit entweder sofort auf ein Backpapier stürzen und mit dem umgedrehten heissen Blech zudecken oder mit dem Backpapier aufrollen und auskühlen lassen. Rahm auf das Biskuit streichen, Beeren darauf verteilen und sorgfältig ohne Backpapier wieder aufrollen. Seiten abschneiden. Vor dem Schneiden kühl stellen.

Variante:

2 EL Kakaopulver beigegeben für einen dunklen Teig.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 156 kcal, 4g Eiweiss, 9g Fett, 16g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2