Erdbeer-Biskuitroulade

20–30 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Biskuit

4 Stk	Eier
100 g	Zucker
70 g	Mehl
30 g	Stärke
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 TL	Natron
1 TL	Vanillezucker Bourbon

Füllung

300 g	Erdbeeren
250 g	Mascarpone
250 g	Schlagobers
1 Pkg	Sahnesteif
40 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker Bourbon
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen und ein Backblech (ca. 42 x 29cm) mit Backpapier auslegen.
2. Eier, Zucker, Kotányi Bourbon Vanillezucker und Salz in der der Küchenmaschine oder mit einem Handmixer schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Natron klumpenfrei unterrühren.
3. Den Teig in das vorbereitete Backblech füllen und vorsichtig glattstreichen. Jetzt für 8-10 Minuten backen.

   TIPP: Besser den den Teig nicht aus den Augen lassen damit er nicht zu dunkel wird.

4. Den Biskuit aus dem Ofen holen und sofort vom Rand lösen. Auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Geschirrtuch von der kurzen Seite her vorsichtig einrollen und so abkühlen lassen.
5. Weiter geht's mit der Füllung, dafür ein paar schöne Erdbeeren zum Verzieren beiseitelegen, die restlichen in kleine Stücke schneiden.
6. Obers gemeinsam mit dem Sahnesteif aufschlagen. Mascarpone, Zucker, Bourbon Vanillezucker und Zitronensaft cremig verrühren.
7. Den geschlagenen Obers vorsichtig unter die Mascarponemasse heben und auf dem ausgerollten Biskuit verstreichen.
8. Erdbeerstücke darauf verteilen und mit Hilfe des Geschirrtuchs vorsichtig einrollen.
   Mit dem Schluss nach unten auf eine Kuchenplatte legen.
9. Vor dem servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Erdbeerhälften verzieren.

   TIPP: Sollte etwas Creme übrig bleiben kann die auf Roulade verteilt werden.