

Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg  
Telefon: 0781 805 7100

### Geling- Sichere Biskuitrolle mit Erdbeeren

Zutaten:	Zubereitung:
Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf <b>175 Grad Heißluft</b> einschalten.	
5 Eier 75 g Zucker 1 Vanillezucker	Mit den Schlagbesen der Küchenmaschine zu einem festen Schaum schlagen.  Wer keine Küchenmaschine hat sollte zuerst das Eiweiß+ Zucker, anschließend das Eigelb+ Zucker zu festem Schaum schlagen und anschließend vermischen.
80 g Mehl 20 g Stärke	Auf die Eiercreme sieben und mit einem Teigschaber zügig unterheben.
Den Teig auf das Backpapier streichen und im Backofen <b>12- 15 Minuten</b> hellbraun backen. Den Kuchen sofort vom heißen Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Soll der Kuchen erst am nächsten Tag gefüllt werden in einen großen Gefrierbeutel geben, damit er nicht austrocknet.	
Füllung:	
500 g Erdbeeren 2 B. Sahne Zucker nach Geschmack	Waschen, putzen, achteln. Steif schlagen.
Den Biskuit auf ein Backpapier stürzen, das mitgebackene Papier abziehen. Die Sahne auf der Biskuitplatte verteilen, die Erdbeeren darauf verteilen. Die Platte mithilfe des Backpapiers von der langen Seite her aufrollen. Mit Puderzucker einstäuben und mit halben Erdbeeren garnieren. Möglichst frisch verzehren.	
Möchte man Kalorien einsparen, so kann man einen Becher Sahne durch 250 g Magerquark ersetzen, das schmeckt trotzdem lecker und cremig! Dann die Rolle rasch essen, da der Quark Wasser zieht und den Biskuit wässrig werden lässt!	