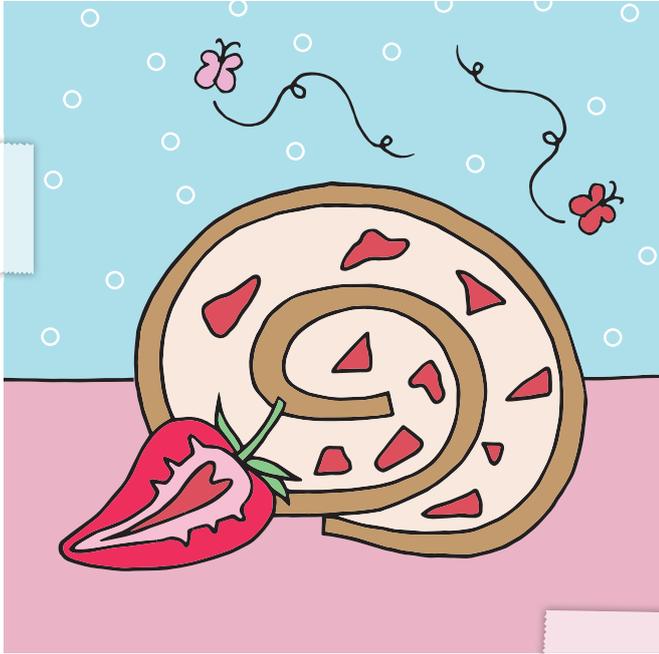


# ERDBEER-ROULADE

FÜR DIE GANZE FAMILIE



## Zutaten

120 g	Zucker
4	Eigelb
3 El	heisses Wasser
4	Eiweiss
1 Prise	Salz
2 El	Zucker
120 g	Mehl

## Für die Füllung:

2 dl	Rahm (steif schlagen)
250 g	Erdbeeren (in Würfel schneiden)
2.5 El	Puderzucker

Puderzucker zum bestäuben

## Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min | Koch-/Backzeit: ca. 6 Min

-  Zucker und Eigelb in einer Schüssel rühren bis die Masse hell ist.
-  Drei Esslöffel heisses Wasser darunter rühren.
-  In einer zweiten Schüssel das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.
-  Die Hälfte des Zuckers begeben und weiterschlagen bis der Eischnee glänzt. Nun noch den restlichen Zucker begeben und kurz weiterschlagen.
-  Das Mehl schichtweise mit dem Eischnee auf die Eigelbmasse geben und mit dem Gummischaber vorsichtig darunter ziehen.
-  Die Masse nun auf einem Backpapier belegten Blech ca. 1cm dick verteilen.
-  Das Bisquit in der Mitte des auf 240°C vorgeheizten Backofens ca. 6 Minuten backen.
-  Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Bisquit mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen.
-  Mit einem nassen Tuch über das obere Backpapier streichen. Das Papier sorgfältig abziehen.
-  Den Bisquit sofort mit dem Blech zudecken und auskühlen lassen.
-  Rahm steif schlagen.
-  Erdbeeren klein schneiden und mit dem Puderzucker zum Rahm geben.
-  Die Bisquitränder gerade schneiden und die Füllung gleichmässig darauf verteilen. Dabei seitlich einen Rand von ca. 2cm und auf der Verschlussseite ca. 5cm frei lassen.
-  Den Bisquit nun satt aufrollen und mit Puderzucker bestäuben.

«En Guete» 