



# Biskuitrolade mit Erdbeeren

120g Weissmehl  
4 Eier  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Packung Crèmepulver für Patisserie (2 Beutel)  
300 g Erdbeeren  
4 EL Puderzucker

Das Mehl sieben. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Die Eiweisse mit dem Salz zu Schnee schlagen und gegen Ende 40 g Zucker löffelweise zurieseln lassen, bis die Masse glänzt. Eigelbmasse und Mehl abwechslungsweise unter den Eischnee ziehen.

Ein rechteckiges Backblech mit Backpapier belegen und die Masse ca. 1 cm dick im Rechteck darauf ausstreichen. Im 250 Grad heissen Ofen während 6 bis 8 Min. backen. Ein feuchtes Tuch auf die Arbeitsfläche legen und den restliche Zucker darauf streuen. Das Biskuit darauf stürzen und das Backpapier entfernen. Das Biskuit ins feuchte Tuch einrollen und eingerollt auskühlen lassen.

Für die Füllung die Vanillecrème mit 5 dl Wasser nach Packungsangaben zubereiten. Erdbeeren klein schneiden und unter die Crème mischen. Das Biskuit entrollen, die Füllung darauf streichen und das Ganze wieder einrollen. An den Enden gerade schneiden und kühl stellen. Die Roulade mit Puderzucker überstäuben und in Scheiben schneiden.

**Tipp:** Für die Füllung kann zusammen mit den Erdbeeren anstelle der Vanillecrème auch mit Rahmhalter steif geschlagener, gezuckerter Vollrahm verwendet werden.