

BISKUITROLLE



Zutaten

4 Eigelb, 4 EL Wasser, 150g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker, 150g Mehl,
1/2 Backpulver, 4 Eiweiß.
300-400g Erdbeeren, 400g Sahne

Zubereitung

Eigelb und Wasser schaumig rühren.

Zucker und Vanillezucker nach und nach zugeben.

Mehl und Backpulver über die Schaummasse sieben.

Eiweiß steif schlagen und mit dem Mehl unter die Schaummasse heben.

Teig sofort auf ein Blech streichen.

Backen: 150°C Heißluft(Mittlere Schiene) 15-20 Minuten

Teigplatte auf ein gezuckertes Geschirrtuch stürzen. Sofort einrollen!

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Sahne steif schlagen, die Erdbeeren untermischen. In die ausgekühlte Rolle streichen.

Geräte:

Elektrisches Rührgerät m. Quirl, Teigschüssel, schmale hohe Schüssel, Esslöffel, Messer, Abfallschüssel, Messbecher, Sieb, Messbecher, Teigschaber, Schneebesen, Blech

Durchschlag, Schüssel, Messer, Abfallschüssel, schmale hohe Schüssel, elektrisches Rührgerät m. Quirl, Teigschaber, Kuchenwender



