

Andi und Alex

Rezept von Alexander Fankhauser

Biskuitroulade mit Erdbeer-Baiser-Füllung

90 Minuten/aufwendig



Zutaten

6 Eier, 150 g Zucker, 120 g Mehl, 1 Packung Vanillezucker, 500 ml Schlagobers, 250 g Erdbeeren, Staubzucker;

Für das Baiser: 140 g Eiklar, 200 g Staubzucker, Saft von ½ Zitrone.

Zubereitung

Für das Baiser die Eiklar mit dem Zucker und dem Zitronensaft steif schlagen. Die Masse in einen Spritzsack füllen und Stäbchen bzw. Herzen auf eine mit Backpapier belegtes Blech dressieren. Im Backrohr zuerst bei 110 °C ca. 20 Minuten backen, dann bei 55 °C ca. 1 Stunden trocknen lassen.

Für das Biskuit das Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. In einer Schüssel die Dotter mit dem Zucker schaumig schlagen.

Das Mehl und den Vanillezucker mit der Dotter-Zuckermasse vermengen. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse fingerdick auf das Backblech streichen und etwas 10 bis 12 Minuten je nach Ofen backen. Inzwischen ein Geschirrtuch mit Kristallzucker bestreuen. Den fertig gebackenen Teig auf das Tuch stürzen, das Backpapier abziehen und den Teig mit dem Tuch einrollen. Auskühlen lassen. Obers steif schlagen und mit geviertelten Erdbeeren und den Baiserstangerln nach Belieben vermengen. Das ausgekühlte Biskuit ausrollen, mit der Obers-Erdbeermasse bestreichen und wieder einrollen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Baiserherzen dekorieren.