



# Strawberry Roll Cake

*Keyk.de*



## **Biskuitrolle Zutaten**

- 5 Eier
- 75g Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 100g Zucker
- Butter zum Einfetten
- 4 - 5 EL Puderzucker zum Bestreuen

Meine Backform ist 35 cm X 43 cm.

## **Erdbeer-Sahne Füllung Zutaten**

- 450g Schlagsahne
- 2 Packungen Sahnesteif
- 65g Zucker
- 250g Erdbeeren, klein geschnitten. 6 in Hälfte geschnitten als Deko.
- 4-5 EL Erdbeer Marmelade

# **Biskuitrolle mit Erdbeer-Sahne Füllung Anleitung**

1. Ofen auf 180G vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Backpapier mit Butter einfetten.
2. Eier für 5 Minuten im Standmixer aufschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Weitere 10 Minuten aufschlagen.
3. In einer separaten Schüssel Speisestärke und Mehl vermengen.
4. Trockene Zutaten sieben und in Eier Creme unterheben.
5. Biskuitteig gleichmäßig auf das Backblech streichen und für 12 Minuten backen.
6. Ein sauberes Geschirrtuch mit Puderzucker bestreuen und den Biskuit auf das Tuch stürzen.
7. Backpapier abziehen und den Biskuit mit Puderzucker bestreuen.
8. Den Biskuit mit Hilfe des Tuches einrollen und auskühlen lassen.
9. Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen.
10. Biskuit aufrollen und mit Erdbeer Marmelade bestreichen, dann Sahne drauf glatt streichen und Erdbeerstückchen verteilen.
11. Biskuit wieder einrollen. Mit Puderzucker bestäuben und für 2 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann servieren.