

Hier und heute



Erdbeer-Biskuitrolle

Theresa Knipschild verrät, wie Biskuitteig locker leicht gelingt. So schmeckt er viel besser als gekaufter. Unsere Konditormeisterin rollt ihn zur Roulade, fein gefüllt mit frischen Erdbeeren, Sahne und ihrer selbstgemachten Erdbeer-Tonkabohnen-Konfitüre.

Das Rezept

(von Theresa Knipschild für eine Biskuitrolle)

Zutaten für den Biskuitteig

- 5 Eier
- 100 g Zucker + 2 EL zum Bestreuen des Biskuits
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1/2 TL Backpulver
- 3 Prisen Salz

Zutaten für die Füllung

- 400 g kalte Sahne
- ca. 150 g Erdbeeren, gewaschen gezupft, in Würfel geschnitten
- 50 g Konfitüre (selbstgemacht, z.B. Tonkabohnen-Erdbeer-Konfitüre, s. Rezept)
- 40 g Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- wahlweise etwas Vanille oder Zitronenabrieb
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers während des Schlagens in das Eiweiß rieseln lassen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und zwei Esslöffeln warmem Wasser cremig schlagen. Warmes Wasser sorgt für eine stabile Struktur beim Aufschlagen des Eies.

Mehl, Speisestärke, Backpulver sieben. So werden die Zutaten sofort gemischt und wir vermeiden Mehlklümpchen. Diese gesiebte Masse nun unter die Eigelbe heben.

Tipp: Wenn die Zutaten nicht binden, einfach mit etwas Eiweiß mischen.

Nun den Eischnee ebenfalls unterheben. Die Masse sofort auf das vorbereitete Backblech geben und gründlich bis in die Ecken verstreichen. Am besten mit wenigen Zügen und mit Hilfe einer Palette (alternativ Tortenheber) glattstreichen. Sonst geht zu viel Volumen verloren.

Nun im Backofen zwölf bis 13 Minuten goldbraun backen. Lieber zu kurz als zu lange, sonst wird der Biskuit trocken und kann beim Aufrollen leicht brechen.

Hier und heute



Nach dem Backen den Teig sofort mit Zucker bestreuen. So trocknet er nicht aus und es entsteht keine trockene Kruste.

Ein weiteres Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und die heiße Biskuitplatte darauf stürzen. Vorsichtig das Backpapier von der Oberseite des Biskuit lösen. Er ist jetzt noch flexibel. Nun von der längeren Seite aus mit dem unterliegenden Backpapier zu einer Rolle einrollen und so eingerollt für 20 bis 30 Minuten vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Zucker und Sahnesteif mischen. Kalte Sahne aufschlagen, die Mischung einrieseln lassen und alles sehr steif schlagen.

Wer mag, kann die Sahne noch mit Vanille oder Zitronenabrieb abschmecken.

Die in Backpapier eingeschlagene Roulade vorsichtig aus dem Backpapier rollen und mit Konfitüre bestreichen. Dabei den oberen Rand der Biskuitplatte freilassen, damit beim Aufrollen nicht alles herausquillt.

Die Sahne auf den Biskuit streichen. Hier ebenfalls den oberen Rand freilassen.

Die gewürfelten Erdbeeren auf der Sahne verteilen. Jetzt langsam von der längeren Seite aufrollen. Bis zum Servieren kalt stellen. Die äußeren Enden abschneiden und die Biskuitrolle mit Puderzucker oder Sahne und frischen Früchten garnieren.

Gutes Gelingen!