



Benötigte Zutaten

Biskuit	
3	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
2 EL	Premium Alpenmilch
1 EL	Kakaopulver (schwarz)
80 g	Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
Füllung	
250 g	Premium Schlagobers
150 g	Premium Naturjogurt 3,6%
1 Pkg.	Sahnesteif
2 EL	Zucker
200 g	Erdbeeren (klein gewürfelt)

dunkle Erdbeerroulade

von Martina Enthammer

Anleitung

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und zur Seite stellen.
2. Anschließend die Eidotter gemeinsam mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Milch schaumig rühren.
3. Das Kakaopulver mit dem Mehl und dem Backpulver mischen, in die Eimasse sieben und gut vermengen.
4. Zuletzt den Eischnee vorsichtig per Hand unterheben.
5. Die Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8-10 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit ein großes Geschirrtuch vorbereiten und dieses leicht mit Zucker bestreuen.
7. Den heißen Biskuitboden auf dieses Geschirrtuch stürzen. Damit man das Backpapier gut vom Biskuit lösen kann, taucht man ein weiteres Geschirrtuch in kaltes Wasser und streicht damit mehrmals über das Backpapier.
8. Nun lässt sich das Papier gut lösen. Das Biskuit noch heiß einrollen und zum Abkühlen zur Seite stellen.
9. Für die Füllung das Schlagobers mit dem Zucker und dem Sahnesteif fest schlagen.
10. Das Jogurt unterheben und zuletzt die Erdbeerstücke hinzufügen.
11. Die Masse auf dem Biskuit verteilen und fest zusammenrollen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)