

STÄDTER Sahnefest Neutral



Art.-Nr. 301009



STÄDTER®

## Erdbeer-Biskuitrolle

ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT: CA. 25 MIN. | ZZGL. 2-4 STD. KÜHLZEIT

**Zutaten für den Biskuit:** 5 Eier, 1 Prise Salz, 65 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt, 50 ml Öl, 50 ml Milch, 90 g Mehl | **Zutaten für die Joghurt-Sahne:** 500 g Erdbeeren, 250 g Sahne, 1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral, 100 ml Wasser, 150 g Joghurt

### Zubereitung des Biskuits:

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. In einer Schüssel das Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen. In einer weiteren Schüssel die Eigelbe schaumig aufschlagen. Vanilleextrakt, Öl und Milch in die Eigelbe laufen lassen. Das Mehl sieben und unterheben. Die Hälfte des steifen Eiweiß unter die Eigelbmasse heben und, wenn alles verhooben ist, das restliche Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse auf das vorbereitete Backblech geben und mit einer Palette verstreichen. Den Biskuit für ca. 25 Minuten backen. Anschließend auf ein Backpapier stürzen, das Backpapier abziehen und den Biskuit mit dem Backpapier vorsichtig einrollen und abkühlen lassen.

### Zubereitung der Joghurt-Sahne:

Von den Erdbeeren 350-400 g waschen und in kleine Stücke schneiden. Die restlichen Erdbeeren für die Deko beiseite stellen. Die Sahne steif schlagen. Sahnefest mit Wasser anrühren, den Joghurt zum Angleichen in das Sahnefest rühren und die Masse sofort unter die geschlagene Sahne heben.

### Fertigstellung:

Den kalten Biskuit wieder ausrollen und die Sahne auf dem Biskuit verstreichen. Den unteren Rand dabei auslassen. Die Erdbeeren auf der Sahne verteilen und die Biskuitrolle mit dem Backpapier wieder vorsichtig einrollen. Die Rolle mit dem Schluss nach unten legen, die Enden mit dem Backpapier verschließen und für ca. 2-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Biskuitrolle mit den restlichen Erdbeeren dekorieren und servieren.

