



Schnelle Erdbeerroulade

Zutaten:

5 Eier
125g Zucker
1 EL Vanillezucker
Zitronenabrieb
125g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
400ml Sahne
Ca. 400g Erdbeeren (oder alternativ andere Früchte)

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker löffelweise einrieseln lassen und fest aufschlagen. Verquirlte Eigelbe mit Vanillezucker und Zitronenabrieb untermischen sowie das Mehl unterheben.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse darauf verstreichen und ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Den heißen Biskuit sofort auf ein ausgelegtes und mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Das Backpapier abziehen und den Biskuit von der Längsseite her zusammenrollen. Abkühlen lassen und nach dem Erkalten wieder abrollen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen und die Erdbeeren klein schneiden. Zum Verzieren gern ein paar ganze Früchte zurückbehalten. Ca. zwei Drittel der Sahne auf den Biskuit streichen und die klein geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Die Roulade anschließend wieder zusammenrollen. Mit der restlichen Sahne bestreichen sowie nach Belieben mit ein paar Früchten verzieren. Die Roulade kalt stellen.

Alternativ kann zu den Erdbeeren auch anderes Obst verwendet werden.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de