

Biskuitrolle mit Erdbeerfüllung

Zutaten

Biskuit	
5	Eier
120 g	Zucker
150 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
1 Prise	Salz
1 TL	Weinsteinbackpulver (ca. 7 g)
½ TL	Zitronenschalenabrieb (optional)

Füllung	
300 g	Erdbeeren
200 g	Frischkäse
200 g	Quark
100 ml	Sahne
4 EL	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Erdbeermarmelade



Zubereitung

- Eier mit der Prise Salz schaumig rühren
- Zucker langsam einrieseln lassen und mindestens **8-10 Minuten** schaumig aufschlagen. *Der Zucker sollte sich komplett auflösen*
- Das Mehl mit dem Weinsteinbackpulver und dem Zitronenschalenabrieb mischen und über die Schaummasse sieben und vorsichtig unterziehen
- Backofen auf **200°C (O/U)** vorheizen
- Ein Backblech (**ca. 30 x 40 cm**) mit einem Backpapier auslegen und die Schaummasse darauf streichen
- bei **200°C für 8 - 10 Minuten** goldgelb backen
- Ein Geschirrtuch auf eine saubere Arbeitsfläche ausbreiten und mit etwas Zucker bestreuen.

- Biskuit aus dem Ofen holen und auf das Geschirrtuch stürzen.
- Das Backpapier sofort vorsichtig abziehen, aber gleich wieder locker darüberlegen. Ein zweites Geschirrtuch leicht befeuchten und über das Backpapier legen.
- Biskuit vollständig auskühlen lassen. Es ist nicht notwendig, die Biskuitplatte im heißen Zustand aufzurollen. Durch das feuchte Geschirrtuch bleibt er elastisch und bricht später nicht.
- **Zubereitung der Füllung**
- Erdbeeren putzen und ggf. halbieren oder vierteln
(ein paar Erdbeeren zum Verzieren zur Seite legen)
- Frischkäse, Quark, Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren
- Sahne aufschlagen und unter die Quarkmasse heben
- Die Biskuitplatte mit der Erdbeermarmelade bestreichen
- Die Quark-Sahnemasse darüber streichen
- Die Erdbeeren auf einer Hälfte verteilen und von dieser Seite aus aufrollen.
- **1 Stunde** kühl stellen
- mit Puderzucker bestreuen, verzieren und servieren