

# Biskuitrolle

## ZUTATEN

### BISKUIT

- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Einkorn Vollkornmehl "extrafein"
- 3 EL Öl

### FÜLLUNG

- 300 ml Sahne
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Pck. Sahnesteif
- 150 g Quark
- ca. 300 g Erdbeeren, in Stücken

## ZUBEREITUNG

### BISKUIT

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen
3. Mehl in Schüssel sieben und unterheben
4. Öl zugeben und vorsichtig unterheben
5. Backpapier auf Backblech legen und Teig gleichmäßig darauf verteilen
6. Blech in den Ofen schieben und bei 220°C für 7 min backen
7. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Biskuit zum Auskühlen auf einen Rost ziehen (mithilfe des Backpapiers oder stürzen)

### FÜLLUNG

1. Sahne mit Vanillezucker cremig aufschlagen
2. Sahnesteif zugeben und Sahne bis zur gewünschten Festigkeit aufschlagen
3. Quark zugeben und unterrühren
4. Erdbeeren in kleinen Stücken zugeben und verrühren
5. Die Masse auf den ausgekühlten Biskuit streichen und von der langen Seite her, mit Hilfe des Backpapiers aufrollen

