

Erdbeer-Schmand-Rolle

Hmmmm, jetzt gehts bald wieder los mit den leckeren Erdbeeren... damit Ihr Euch rechtzeitig darauf einstellen könnt, habe ich Euch heute ein tolles Rezept mitgebracht, damit könnt Ihr vielleicht dieses Jahr die Erdbeer-Saison einläuten - lockerer Bisquitteig, cremige Schmand-Füllung und fruchtige Erdbeeren...wirklich eine Kombination die man immer essen kann! Außerdem lässt sich das Rezept gut vorbereiten, der Bisquit kann über Nacht auskühlen und die komplett gefüllte Rolle schmeckt auch am nächsten Tag noch gut!



Zutaten (für 1 Rolle):

Für den Bisquitteig:

- **4 Eier (M)**
- **100 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **100 g Mehl**
- **20 g Speisestärke**
- **1/2 TL Backpulver**

Für die Füllung:

- **500 g Erdbeeren**
- **300 g Schmand**
- **2 EL Zucker**
- **1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale**
- **2 Blatt weiße Gelatine**
- **200 g Sahne**

Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. 30 g des Zuckers langsam einrieseln lassen, noch kurz weiter schlagen. Nun das Eigelb mit dem restlichen Zucker (70 g) sehr cremig rühren, das dauert ein paar Minuten. Nun den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, über den Eischnee sieben und alles zügig aber vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.



In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit etwas Zucker bestreuen. Die Bisquitplatte herausnehmen, auf das Tuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Teigplatte mitsamt dem Geschirrtuch von der Längsseite her aufrollen und aufgerollt abkühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5-10 Minuten einweichen. Schmand mit Zucker und Zitronenschale glatt rühren. Nun die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Dabei darf sie auf keinen Fall zu heiß werden oder gar kochen! Nur bei leichter bis mittlerer Hitze zusammenfallen lassen bis sie gerade flüssig ist. Zum Temperatúrausgleich nun einen Esslöffel der Schmandmasse zur Gelatine in den Topf geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Diese Mischung zum restlichen Schmand geben und zügig unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Den Bisquit vorsichtig entrollen. Schmandcreme darauf verteilen, dabei ringsum einen kleinen Rand freilassen. Mit den Erdbeerstücken belegen und wieder aufrollen. Mit der Naht nach unten auf eine Platte setzen und im Kühlschrank durchziehen lassen (2-3 Stunden). Nach Belieben noch mit Puderzucker und frischen Erdbeeren verzieren.



Tipps:

- Wenn man den Eischnee zuerst steif schlägt, braucht man den Schnee- oder Rührbesen nicht extra wieder abspülen sondern kann damit direkt ins Eigelb rein :-).
 - Anstelle von Erdbeeren eignen sich natürlich je nach Belieben auch andere Beeren oder eine Mischung.
-