

Erdbeer-Quark-Roulade

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitteig:

4 Eier
1 Eigelb
70 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Mehl
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

250 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
2 ½ dl Rahm
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine express (2 Beutel)
250 g Magerquark
1 EL Zitronensaft
50 g Zucker

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech (40 x 30 cm) mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Schüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 10 Minuten

Herausnehmen und auf ein sauberes Backpapier stürzen. Sofort das mitgebackene Backpapier entfernen und das Biskuit mit Puderzucker bestäuben. Mithilfe eines frischen Backpapiers einrollen und erkalten lassen (verhindert Rissbildung).

③ **Füllung:**

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Rahm mit 1 Beutel Gelatine express nach Packungsanleitung steif schlagen. Quark und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren, dann 1 Beutel Gelatine express mit dem Mixer auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.**iterrühren. Zucker unterrühren. Erdbeerwürfel und den steif geschlagener Rahm unterheben.

④ Die Crème auf das Biskuit streichen, dabei an den langen Seiten jeweils etwa 1 cm frei lassen. Das Biskuit mithilfe des Backpapiers wieder einrollen. Die Roulade mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

⑤ **Bestreuen:**

Roulade vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Roulade kann gut am Tag vorher zubereitet werden.