

# Schnelle Erdbeer-Roulade

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Biskuit:

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

### Erdbeer-Füllung:

- 3 dl Schlagrahm
- 2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 500 g Erdbeeren klein geschnitten

### Zum Bestreuen:

- Puderzucker

## 1 Vorbereitung:

Ein Backblech (30 x 35 cm) mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**

## 2 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Eigelb, Zucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Biskuitmasse auf das vorbereitete Backblech streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Das erkaltete Biskuit auf Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.



**3 Erdbeer-Füllung:**

Schlagrahm mit Vanillin Zucker und Rahmhalter steif schlagen und die Erdbeeren unterheben. Die Füllung auf das Biskuit streichen und das Ganze zur Roulade einrollen.

**4 Zum Bestreuen:**

Die Roulade mit Puderzucker bestreuen und kalt stellen.

