

Erdbeer-Quark-Rolle

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech (40 x 30 cm):**etwas Fett
Backpapier**Biskuitteig:**4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin**Füllung:**250 g Erdbeeren
250 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 EL Zitronensaft
50 g Zucker**Zum Bestreuen:**

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) 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 Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufeiterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

3 Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Quark und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren, dann 1 Btl. Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.**iterrühren. Zuckeriterrühren. Erdbeerwürfel und steif geschlagene Sahne unterheben.

4 Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitplatte wieder auf die andere Seite stürzen. Die Quark-Sahne aufstreichen, dabei an den langen Seiten jeweils etwa 1 cm frei lassen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen und auf eine Platte legen. Die Rolle mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Bestreuen:

Rolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rolle kann gut am Tag vorher zubereitet werden.
- Statt die Rolle mit Puderzucker zu bestreuen, können Sie die Biskuitrolle mit geschmolzener Schokolade besprenkeln.

