

Erdbeer-Sahne-Rolle (Biskuitrolle mit Quark-Sahne Füllung)



Biskuitteig

- 4 Eier
- 1 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 90 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Füllung

- 100-130 g Erdbeerkonfitüre (z.B. "Samt") zum Bestreichen (optional)
- 250-300 g Erdbeeren (geviertelt bis geachtelt)
- 250 g Speisequark (20 % Fett)
- 200 g Schlagsahne
- 3-4 EL Puderzucker
- 1 Tütchen Instant Gelatine (30 g) (alternativ 2 Päckchen Sahnesteif)
- 1 Limette (davon Saft & Schalenabrieb)
- 1 TL Vanilleextrakt

Deko

- 200 g Sahne
- 1 Tütchen Sahnesteif
- 1 EL Puderzucker

- Erdbeeren
- Pistazien, gehackt (optional)
- Zitronenmelisse (optional)

Biskuitteig

1. Backofen auf 180°C (Heißluft/Umluft: 160°C) vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen. Nach Wunsch einen eckigen Backrahmen raufsetzen.

2. Eier, Zucker, Prise Salz und 1 EL heißes Wasser zu einer cremigen, hellen Masse aufschlagen. (Ruhig bis zu 10 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit.)
3. Mehl, Backpulver und Stärke vermischen und dazu sieben. Behutsam unterheben.
4. Biskuitteig auf das vorbereitete Blech streichen.

Im vorgeheizten Ofen für ca. 10-14 Minuten backen.

Der Teig sollte nach dem Backen noch elastisch sein und leicht zurück federn, wenn man mit dem Finger drauf tippt. (Lieber etwas knapper als zu lang, damit der Biskuit später elastisch ist beim einrollen.)

5. Nach dem Backen die Biskuitplatte SOFORT vom Blech (ggf. vorher den Backrahmen lösen) ziehen und auf ein mit Zucker bestreuten Bogen Backpapier stürzen. (Das geht am Besten mit Hilfe eines zweiten Backblechs oder Tortenretter.)

Das mitgebackene Backpapier solange haften lassen, bis der Biskuitteig komplett ausgekühlt und die Füllung fertig zubereitet ist.

Zum Abkühlen am besten zusätzlich mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken. So trocknet der Teig nicht aus. Ich rolle den Teig NICHT ein!

Füllung

1. Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Quark, Instantgelatine, Limettensaft und -Schalenabrieb, Puderzucker sowie Vanilleextrakt verrühren.

Danach die Sahne vorsichtig unterheben.

2. Das Backpapier vorsichtig vom Biskuitboden abziehen.

Nach Belieben dünn mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen.

3. Die Quark-Sahne-Creme auf dem Biskuit verstreichen, dabei am oberen Rand etwa 3 cm frei lassen.

Anschließend die Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen.

4. Vorsichtig mit Hilfe des unten liegenden Backpapiers aufrollen und auf eine Kuchenplatte, Schneidebrett o.ä. umsetzen. Dabei am besten mit dem Backpapier einwickeln.

Abgedeckt mind. 1 Stunde, besser über Nacht kalt stellen.

Dekoration

1. Sahne mit dem Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen.
2. Biskuitrolle vorsichtig (z.B. mit zwei Streichpaletten) auf eine Kuchenplatte setzen.
3. Mit der Sahne einstreichen.

Biskuitrolle mit der restlichen Sahne, Erdbeeren und nach Wunsch Pistazien verzieren.

4. Bis zum Verzehr kalt stellen.

Erdbeer-Sahne-Rolle | Thermomix-Rezept



Biskuitteig

- 4 Eier
- 1 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker

- 90 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Füllung

- 100-130 g Erdbeerkonfitüre (z.B. "Samt") zum Bestreichen (optional)
- 250-300 g Erdbeeren (geviertelt bis geachtelt)
- 250 g Speisequark (20 % Fett)
- 200 g Schlagsahne
- 3-4 EL Puderzucker
- 1 Tütchen Instant Gelatine (30 g) (alternativ 2 Päckchen Sahnesteif)
- 1 Limette (davon Saft & Schalenabrieb)
- 1 TL Vanilleextrakt

Deko

- 200 g Sahne
- 1 Tütchen Sahnesteif
- 1 EL Puderzucker
- Erdbeeren
- Pistazien, gehackt (optional)
- Zitronenmelisse (optional)

Biskuitteig

1. Backofen auf 180°C (Heißluft/Umluft: 160°C) vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen. Nach Wunsch einen eckigen Backrahmen raufsetzen.

2. Schmetterling einsetzen.

Eier, Zucker, Prise Salz und 1 EL heißes Wasser für 6-7 Min./ 37 °C/ Stufe 4 zu einer hellcremigen Masse aufschlagen. (Bei Bedarf noch 4-6 Min./ ohne Temperaturzugabe/ Stufe 4 weiter aufschlagen.)

3. Mehl, Backpulver und Stärke vermischen und dazu sieben.

Für 4 Sek./ Stufe 4 untermischen. Ggf. noch vorsichtig mit dem Spatel unterheben.

4. Biskuitteig auf das vorbereitete Blech streichen.

Im vorgeheizten Ofen für ca. 10-14 Minuten backen.

Der Teig sollte nach dem Backen noch elastisch sein und leicht zurück federn, wenn man mit dem Finger drauf tippt. (Lieber etwas knapper als zu lang, damit der Biskuit später elastisch ist beim einrollen.)

5. Nach dem Backen die Biskuitplatte SOFORT vom Blech (ggf. vorher den Backrahmen lösen) ziehen und auf ein mit Zucker bestreuten Bogen Backpapier stürzen. (Das geht am Besten mit Hilfe eines zweiten Backblechs oder Tortenretter.)

Das mitgebackene Backpapier solange haften lassen, bis der Biskuitteig komplett ausgekühlt und die Füllung fertig zubereitet ist.

Zum Abkühlen am besten zusätzlich mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken. So trocknet der Teig nicht aus. Ich rolle den Teig NICHT ein!

Füllung

1. Schmetterling einsetzen, kalte Sahne in den Mixtopf geben.

Stufe 3 ohne Zeiteinstellung mit Sichtkontakt (!) steif schlagen.

Anschließend in den Kühlschrank stellen.

2. Schmetterling entfernen.

Quark, Instantgelatine, Limettensaft und -Schalenabrieb, Puderzucker sowie Vanilleextrakt in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 3.

Quark, Instantgelatine, Limettensaft und -Schalenabrieb, Puderzucker sowie Vanilleextrakt verrühren.

Danach die Sahne vorsichtig mit dem Spatel/ Teigschaber unterheben.

3. Das Backpapier vorsichtig vom Biskuitboden abziehen.

Nach Belieben dünn mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen.

4. Die Quark-Sahne-Creme auf dem Biskuit verstreichen, dabei am oberen Rand etwa 3 cm frei lassen.

Anschließend die Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen.

5. Vorsichtig mit Hilfe des unten liegenden Backpapiers aufrollen und auf eine Kuchenplatte, Schneidebrett o.ä. umsetzen. Dabei am besten mit dem Backpapier einwickeln.

Abgedeckt mind. 1 Stunde, besser über Nacht kalt stellen.

Dekoration

1. Schmetterling einsetzen.

Kalte Sahne, Sahnesteif und Puderzucker in den Mixtopf geben.

Stufe 3 ohne Zeiteinstellung mit Sichtkontakt (!) steif schlagen.

2. Biskuitrolle vorsichtig (z.B. mit zwei Streichpaletten) auf eine Kuchenplatte setzen.

3. Mit der Sahne einstreichen.

Biskuitrolle mit der restlichen Sahne, Erdbeeren und nach Wunsch Pistazien verzieren.

4. Bis zum Verzehr kalt stellen.