

Erdbeerroulade

Weicher Biskuit mit aromatischer Erdbeer-Quark-Sahne-Füllung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Biskuit:

5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](https://rezepte-glutenfrei.de) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

Für die Füllung:

400g Erdbeeren

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

100g Quark (ggf. laktosefrei)

2 EL Zucker

1 P. Sahnesteif

Zur Dekoration:

Puderzucker

1. Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen.
2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
3. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif

geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen.

5. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch aufrollen. Auskühlen lassen.

6. Die Erdbeeren putzen und waschen. Einige Erdbeeren zur Dekoration zurückbehalten, restliche Erdbeeren klein würfeln.

7. Die Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. 2 EL Sahne in einen Spritzbeutel füllen und beiseite legen.

8. Restliche Sahne, Quark und Zucker verrühren.

9. Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und mit der Creme bestreichen, Erdbeerstückchen darauf verteilen. Biskuitroulade zusammenrollen, auf eine Kuchenplatte legen und die Enden abschneiden.

10. Sahnetuffs auf die Roulade spritzen und mit Erdbeerstücken verzieren. Mit Puderzucker bestreuen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

