

Biskuitrolle mit frischen Waldbeeren

Zutaten:

6 Eier
6 EL Wasser
5 EL Mehl
1 EL Speisestärke
2 Päckchen Backpulver
6 EL Zucker
600 g süße Sahne
300 g Waldbeeren



Zubereitung:

Das Eiweiß vom Eigelb trennen und je in eine saubere Schüssel geben. Dem Eigelb das Wasser und den Zucker zugeben, und gut mixen. Das Eiweiß zu Eisschnee schlagen. Mehl, Backpulver und Speisestärke in einer Schüssel verrühren und durch ein feines Sieb gleichzeitig mit dem Eiweiß, der Eigelbmasse zuführen und mit einem Schneebesen langsam unterheben, bis eine homogene Masse entsteht. Auf ein Backblech mit Backpapier die Masse gießen und im vorgeheizten Ofen bei 165 °C Umluft 20 Min. ausbacken. Jetzt den Biskuitboden auf ein großes, mit Zucker besträubtes Tuch stürzen und sofort langsam einrollen. Ca. für eine halbe Stunde abkühlen lassen. Jetzt die Rolle wieder aufrollen und die geschlagene Sahne flach aufstreichen, die Beeren gut darauf verteilen und den Teig wieder zusammenrollen. Etwas Puderzucker oben auf.

***Guten Appetit wünscht Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***