

# ERDBEER BISKUITROLLE

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



39 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 10 Stück

### Für den Biskuit:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 TL Backpulver



### Für die Füllung:

- 2 EL [Erdbeermarmelade](#)
- 300 g Erdbeeren
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 300 g Magerquark

### Für die Deko:

- 100 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Puderzucker
- 5 Erdbeeren
- 1 gehackte Pistazienkerne

## Erdbeer Biskuitrolle mit Quark zubereiten:

1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig. Rühre die Eigelb unter. Mische das Mehl mit Backpulver und Vanillepudding. Hebe die Mehlmischung unter die Eimasse.
2. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Backblech mit Backpapier. Verteile den Biskuitteig darauf. Backe den Biskuit für 9 Minuten auf mittlerer Schiene.

3. Breite ein sauberes Küchentuch aus. Bestreue es mit Zucker. Nimm den Biskuit nach der Backzeit aus dem Ofen. Stürze den Teig auf das Küchentuch. Ziehe das Backpapier ab und rolle den noch warmen Teig mit dem Küchentuch auf. Lass den Biskuit gut abkühlen.
4. Wasche die Erdbeeren, lege fünf Stück für die Deko beiseite und schneide den Rest in kleine Würfel.
5. Schlage die Sahne mit Sahnefest und Vanillezucker steif. Hebe anschließend den Quark, Zucker und die Erdbeeren unter.
6. Rolle den Biskuit aus. Bestreiche ihn mit Erdbeermarmelade. Verteile dann die Quarkcreme darauf.
7. Rolle den Biskuit erneut auf. Wickel ihn wieder in das Küchentuch und lass ihn für eine Stunde im Kühlschrank ruhen.
8. Schlage für die Deko die Sahne mit dem Vanillezucker steif. Bestäube die Biskuitrolle mit Puderzucker. Fülle die Sahne in einen Spritzbeutel. Garniere die Biskuitrolle mit Sahne, frischen Erdbeeren und gehackten Pistazien.

Wie jede Sahnetorte kann auch die Biskuitrolle bis zu drei Tage im Kühlschrank gelagert werden. Das ist prima, weil der Kuchen dadurch auch am Vortag vorbereitet werden kann – manche schwören auch darauf, dass die Rolle am nächsten Tag sogar noch besser schmeckt.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.