

Rezept

# Biskuitrolade mit Johannisbeeren

Ein Rezept von Biskuitrolade mit Johannisbeeren, am 08.02.2025

## Zutaten

<b>200-250 g</b> geputzte Johannisbeeren	<b>5</b> Eier (L) oder 6 (M)
<b>1 Prise</b> Salz	<b>90 g</b> weißer Zucker
<b>1 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>90 g</b> Mehl 405
<b>400 g</b> Schlagsahne	<b>2 EL</b> weißer Zucker
<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>2-3 EL</b> Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Biskuitrolade | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Johannisbeeren von den Rispen zupfen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

---

2. Die Eier sauber trennen und das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter zusammen mit dem Zucker mehrere Minuten aufschlagen, bis die Masse hell und luftig-cremig ist, dann das Öl zugeben und unterrühren. Nun das Mehl darüber sieben und kurz einarbeiten. Zum Schluß den Eischnee unterheben, zuerst ein Drittel um die Masse etwas aufzulockern, dann den Rest sehr behutsam, damit der Teig so luftig wie möglich bleibt. Auf das vorbereitete Backblech gießen, glatt streichen und in der Ofenmitte etwa 10 Min. goldbraun backen.

---

3. In der Zwischenzeit ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Zucker bestreuen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf das Tuch stürzen (dazu ganz einfach an zwei Ecken des Backpapiers hochnehmen). 1 Min. mit einem nassen Tuch bedecken, dann lässt sich das Backpapier leichter abziehen. Den Biskuit von der Längsseite her locker aufrollen (dabei die Nahtstelle unter der Rolle platzieren) und etwa 30 Min. abkühlen lassen.

---

4. Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Biskuit vorsichtig entrollen, die Schlagsahne gleichmäßig darauf verstreichen (an den Längsseiten einen größeren Rand lassen), die Johannisbeeren darüber verteilen und wieder von der Längsseite her aufrollen. Am besten stellt man sie noch ein paar Stunden kalt, bevor man sie mit Puderzucker bestäubt und anschneidet.