

Rezept

Erdbeer-Holunder-Biskuitrolle

Ein Rezept von Erdbeer-Holunder-Biskuitrolle, am 25.03.2023

Zutaten

70 g Mehl	30 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver	4 Eier (M)
100 g Zucker	Zucker zum Bestreuen
8 Blatt weiße Gelatine	500 g Erdbeeren
250 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)	160 ml Holunderblütensirup
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
400 g Sahne	Spritzbeutel mit großer Lochtülle
2-3 kleine Zweige Zitronenverbene oder Melisse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Biskuit das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Die Eier trennen. Die Eigelbe, 70 g Zucker und 4 EL heißes Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren.
2. Die Eiweiße und den übrigen Zucker steif schlagen, den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Die Mehlmischung darafsieben und alles vorsichtig untermischen. Die Biskuitmasse auf das Backblech streichen und im Backofen (Mitte) in 12-14 Min. goldbraun backen.
3. Den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen. Das Backpapier mit Wasser bestreichen und abziehen. Den Biskuit mithilfe des Tuches aufrollen und auskühlen lassen.
4. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren abspülen, trocken tupfen, putzen und 200 g in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Rest kalt stellen. Joghurt, 125 ml Holunderblütensirup und Zitronenschale verrühren.
5. Den Zitronensaft erhitzen. Die Gelatine tropfnass darin auflösen. Etwas Joghurtcreme untermischen, dann die Mischung unter die übrige Creme rühren. Die Erdbeerwürfel untermischen. Die Creme 20-30 Min. kalt stellen, bis sie streichfähig ist. 200 g Sahne steif schlagen und unterheben.
6. Die Biskuitrolle vorsichtig auseinanderrollen und mit dem übrigen Holunderblütensirup beträufeln. Die Creme darauf verstreichen. Die Biskuitrolle von der Längsseite her aufrollen und im Kühlschrank in ca. 2 Std. fest werden lassen.

7. Die übrige Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit sehr großer Lochtülle füllen und zickzackartig auf die Biskuitrolle spritzen. Die übrigen Erdbeeren vierteln und darauflegen. Die Kräuter abspülen und trocknen, die Blättchen abzupfen und darauf verteilen.