



## Erdbeerroulade



Vor-und zubereiten: ca. **25 Min.**

Backen: ca. **8-10 Min.** (Ofenmitte bei 220 °C)

Kühl stellen: ca. **1 Std.**

### Zutaten

Für 1 Roulade

4	Eier
120g	Zucker
1 Prise	Salz
2 EL	warmes Wasser
1/2	Zitrone
80 g	Weissmehl
300g	Erdbeeren
wenig	Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 KL	Vanillezucker

### Zubereitung

Sorgfältig trennen, Eiweiss in Massbecher, Eigelb in Schüssel geben  
Eiweiss mit Mixer zu Schnee schlagen

Eigelb mit Zucker und Salz schaumig rühren (Mixer)

Schale dazureiben  
Eischnee auf die Masse geben

dazusieben  
sorgfältig darunterziehen  
Masse auf mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausstreichen.  
Backen in der Ofenmitte bei 220 °C ca. 8-10 Minuten.  
Das Biskuit auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier sorgfältig ablösen und Biskuit mit dem heissen Blech zudecken. Auskühlen lassen. Trockene Ränder wegschneiden.

vorbereiten, fein schneiden, in Schüssel geben

beifügen, zugedeckt kurze Zeit stehen lassen



1.8 dl	Vollrahm	Rahm festschlagen und fein geschnittene Erdbeeren untermischen. Auf der ausgekühlten Roulade ausstreichen (auf der einen Längsseite ca. 1cm Rand freilassen), Roulade zum ausgelassenen Rand hin einrollen. Enden mit einem scharfen Messer schräg anschneiden.
3 EL	Puderzucker Erdbeerscheiben	darüber sieben zur Garnitur

**Tipp:** Die Roulade schmeckt frisch am besten. An heißen Tagen eventuell für eine Stunde im Tiefkühler anfrieren lassen und dann sofort in Stücke schneiden und servieren.

Bei Fragen wenden Sie sich an [ernaehrung@meriansante.ch](mailto:ernaehrung@meriansante.ch)