



Step by Step zum Biskuitteig/Erdbeerroulade

Step 1

Alle Zutaten vor der Verarbeitung auf Raumtemperatur bringen. Nur temperiert lässt sich ein gutes Ergebnis erzielen.

Step 2

Beide Aufschlagkessel gut heiß auswaschen, Wasser auslaufen lassen und die Eier sauber in Eiweiß und Eigelb trennen.

Step 3

Eigelb und 2/3 des Zuckers mit dem Handrührgerät kräftig aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Step 4

Handrührgerät heiß reinigen, das Eiweiß voluminös aufschlagen, den restlichen Zucker unterrühren und steif schlagen.

Step 5

Eigelb und das gesiebte Mehl behutsam und vorsichtig vermengen. Dann locker mit dem Kochlöffel unterheben.

Step 6

Jetzt erst das aufgeschlagene Eiweiß langsam und locker unter die Masse heben, bis alles eine Verbindung eingegangen ist.

Step 7

Mit der Schere das Backpapier auf Blechgröße schneiden, sodass ringsum ein Rand von 3 – 4 cm entsteht.

Step 8

Die Biskuitmasse auf das Backpapier geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verteilen, glattstreichen.

Step 9

Bei 180° C die Biskuitkapsel am besten bei Umluft ca. 8 – 10 Minuten goldgelb ausbacken, ansonsten: Oberhitze 170° C/Oberhitze 180° C.

Step 10

Sofort nach dem Ausbacken die Biskuitkapsel mit einer Mischung aus Zucker und etwas Vanillezucker gleichmäßig bestreuen.

Step 11

Die ausgekühlte Biskuitkapsel mit der Zuckerseite auf ein Tuch gelegt und das Papier langsam und vorsichtig abziehen.

Step 12

Die Sahne oder Cremefüllung mit wenig Druck auf die Biskuitkapsel aufstreichen, mit zerkleinerten Früchten bestreuen und aufrollen.