



## **Funfetti-Roulade mit Erdbeeren und Sahne** **Von Cynthia Barcomi**

Cynthia Barcomi bereitet eine fruchtig-frische Funfetti-Roulade zu. Das Besondere an dieser mit Erdbeeren und Sahne gefüllten Biskuitroulade sind die bunten Zuckerstreusel, die im Teig mitgebacken werden.

### **Zutaten**

4 Eier  
100 g Zucker  
2 EL Pflanzenöl  
2 EL Milch  
1 TL Apfelessig  
1 TL Vanille-Extrakt  
95 g Mehl  
30 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
¼ TL Salz  
50 g bunte Zuckerstreusel  
Zuckerstreusel und Puderzucker für das Küchentuch

100 g kalte Sahne  
2 EL Puderzucker, gesiebt  
100 g Griechischer Joghurt  
300 g Erdbeeren (gewaschen und in dünnen Scheiben geschnitten)  
Nach Belieben Zuckerstreusel und Puderzucker als Garnitur

### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech einfetten, mit Backpapier auslegen und dieses ebenfalls einfetten und mehlieren.

Ein sauberes Küchentuch mit Puderzucker gleichmäßig bestäuben. Man kann auch einige Zuckerstreusel darauf streuen, wenn man mag! Das Tuch braucht man sofort, wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt.

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Zuckerstreusel vermengen und zur Seite stellen. Mit Küchenmaschine oder Handmixer die Eier mit dem Zucker zehn Minuten kräftig und cremig aufschlagen.

Pflanzenöl mit Milch, Vanille-Extrakt und Essig verrühren und zu der Ei-Zucker-Mischung hinzufügen. Kurz aufschlagen. Mit einem Teigschaber die Mehlmischung sanft unter der Ei-Mischung heben. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Darauf achten, dass die Seiten die gleiche Höhe haben wie die

Mitte. Den Teig zehn bis elf Minuten backen. Er ist fertig, sobald er leicht zurückfedert, wenn man mit einem Finger auf ihn tippt.

Den Biskuit sofort auf das vorbereitete Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen und den Biskuit vorsichtig aufrollen. Mindestens eine Stunde abkühlen lassen bevor er gefüllt wird. Den Biskuit zum Abkühlen nicht in den Kühlschrank stellen. Dort bricht er.

Für die Füllung die Sahne mit dem Puderzucker steif aufschlagen und mit dem Griechischen Joghurt vermengen. Wenn der Biskuit richtig abgekühlt ist, vorsichtig vom Tuch abrollen. Gleichmäßig mit der Schlagsahne-Joghurt-Mischung bestreichen und mit den Erdbeeren belegen. Dabei zwei Zentimeter vom Biskuitende mit der Füllung aussparen. Mit Hilfe des Handtuchs den Biskuit wieder aufrollen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.