



Roulade mit Erdbeeren

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten

Für 1 Backblech, ca. 30 x 40 cm

Für die Erdbeer-Füllung:

600 g Erdbeeren, gewaschen und geschnitten

75 g Zucker

1 TL Zitronensaft oder Balsamico Essig

1 TL Vanille Extrakt

1 Prise Salz

Für den Biskuit:

50 g griechischer Joghurt

50 g Olivenöl

75 g Mehl

25 g Speisestärke

1 TL Backpulver

¼ TL Salz

¼ T L Natron

4 Eier, Zimmertemperatur

150 g Zucker

1 EL Vanilleextrakt Butter und Mehl für das Blech

30 g Puderzucker zum Bestäuben

Zum Servieren:

250 g Erdbeeren, gewaschen und in Scheiben geschnitten

200 g Sahne aufgeschlagen mit 2 EL Puderzucker und 2 EL Magermilchpulver, optional oder

300 g griechischer Joghurt

Zubereitung:

Erdbeeren zusammen mit Zucker, Zitronensaft, Vanille Extrakt und einer Prise Salz in einen Topf geben. Auf mittlerer Hitze die Mischung 15 Minuten lang kochen lassen oder solange bis die Erdbeeren weich und die Mischung eingedickt ist. Gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech einbuttern, mit Backpapier auslegen, ebenfalls einbuttern und mit Mehl bestäuben.

Joghurt mit dem Olivenöl verquirlen und zur Seite stellen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel sieben. Eier mit dem Zucker in einer Schüssel mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer etwa 6 bis 8 Minuten aufschlagen, bis die Masse cremig, dick und hell ist. Am Ende Vanilleextrakt hinzufügen.



Die Hälfte der Mehlmischung über die Eiermasse sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Dann die Joghurt-Olivenöl-Mischung unterrühren, zuletzt die übrige Mehlmischung unterheben.

Die Biskuitmasse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Dabei darauf achten, dass die Seiten die gleiche Höhe haben wie die Mitte, damit der Biskuit gleichmäßig backt und die Seiten nicht brüchig werden.

Den Biskuit 12-14 Minuten backen. Bloß nicht zu lange backen, sonst bricht der Biskuit! Er ist fertig, sobald er leicht zurückfedert, wenn man mit einem Finger darauf tippt.

Unmittelbar nachdem Sie den Biskuit aus dem Ofen nehmen, bestauben Sie die Oberfläche mit Puderzucker. Decken Sie den Biskuit mit einem Stück Backpapier und einem Küchentuch ab. Jetzt stürzen Sie den Biskuit auf einem gleichgroßen Gitter. Das Backpapier abziehen, den Biskuit mit einem Stück Backpapier abdecken und den Biskuit flach auf dem Gitter auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Das dauert ca. 1 Stunde.

Vor dem Aufrollen, prüfen Sie die Ränder. Wenn sie knusprig sind, einfach abschneiden. Verteilen Sie die Erdbeersoße gleichmäßig auf dem Biskuit.

Arbeiten Sie sich am breitesten Ende entlang, heben Sie den Rand des Kuchens am darunter liegenden Pergament an und falten Sie ihn vorsichtig nach innen, bis er sich umdreht. Rollen Sie weiter und verwenden Sie das Backpapier, um den Kuchen anzuheben und aufzurollen.

Zum Servieren: frische Erdbeeren dazureichen. Entweder die Sahne mit dem Puderzucker und Magermilchpulver steif schlagen oder einfach mit dem griechischen Joghurt servieren.