

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Biskuitrolle mit Erdbeeren

### Zutaten für die Biskuitrolle:

4 Eier, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 EL Vanillezucker, 100 g Mehl und 1/2 Päckchen Backpulver.

### Zubereitung:

Die Eier werden in Eiweiß und Eigelb getrennt und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif geschlagen. Die Eigelbe werden mit dem Zucker schaumig geschlagen. Anschließend wird das Mehl und das Backpulver untergerührt und zum Schluss der Eischnee unter den Teig gehoben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Backblech wird mit Backpapier abgedeckt, darauf wird die recht flüssige Teigmasse gestrichen.

Es dauert nur zehn Minuten, bis der Teig gebacken ist. Die fertige Biskuitplatte wird auf ein feuchtes und mit etwas Zucker bestreutes Küchentuch gestürzt und mit einem ebenfalls feuchtem Küchentuch bedeckt.

damit lässt sich die Teigplatte auch nach dem Auskühlen überhaupt rollen.

### Zutaten für die Füllung:

250 g Schlagsahne, zwei Päckchen Sahnesteif, 50 g Puderzucker und 250 g Erdbeeren in kleinen Stücken.

Sahne, Sahnesteif und Puderzucker wird zu einer festen Schlagsahne geschlagen. Diese wird auf die abgekühlte Rolle gestrichen.

Nachdem die Erdbeerstückchen verteilt sind, wird die Rolle aufgerollt und kann noch mit ein bisschen Puderzucker bestreut werden.