

# Biskuitrolle mit Erdbeersahne



Das brauchst du:

3 Eigelb

3 Eiweiß

3 Esslöffel heißes Wasser

100 g Zucker

60 g Kartoffelmehl

50 g normales Mehl

Für die Erdbeersahne:

500 g Erdbeeren

1 Becher Schlagsahne

So machst du's richtig:

- 1.) Trenne die Eier.
- 2.) Schlage das Eigelb mit dem heißen Wasser mehrere Minuten lang schaumig.
- 3.) Gib die Hälfte des Zuckers dazu und schlage nochmals mehrere Minuten.
- 4.) Schlage nun mit sauberem Rührfix das Eiweiß fest.
- 5.) Gib den restlichen Zucker dazu und schlage nochmals so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 6.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 7.) Mische das Kartoffelmehl mit dem normalen Mehl durch.
- 8.) Siebe dieses Gemisch auf die Eigelbmasse.
- 9.) Gib die Eiweißmasse darauf und rühre mit einem Gummispatel alles durch.
- 10.)Bereite ein Backblech mit Backpapier vor.
- 11.)Gib die Biskuitmasse auf das Backblech und backe das Ganze auf mittlerer Schiene GENAU 14 Minuten.
- 12.)Nimm den Biskuit aus dem Ofen und stürze ihn mit dem Backpapier nach oben auf ein Blech.
- 13.)Nimm einen Pinsel und etwas heißes Wasser und bepinsle das Backpapier, so dass es sich leichter vom Biskuit lösen kann.
- 14.)Löse das Backpapier vorsichtig vom Biskuit.
- 15.)Schneide in der Zwischenzeit die Erdbeeren und schlage die Sahne fest.
- 16.)Wenn der Biskuit kalt ist, kannst du die Sahne und die Erdbeeren auf den Biskuit geben und vorsichtig rollen.