

## Erdbeer-Roulade

- Thema:** eine fruchtig-süße Verführung  
**Saison:** eine Roulade ist immer ein Genuss  
**Besonderheit:** Früchte nach Wunsch beliebig variiert  
**Zu Beachten:** wird genauso köstlich mit eingefrorenen Erdbeeren / Früchten

### Zutaten / Einkaufsliste

#### Zutaten Biskuitteig

- |      |            |
|------|------------|
| 4    | Eier       |
| 90 g | Zucker     |
| 80 g | Mehl       |
| 1 TL | Backpulver |

#### Zutaten Creme

- |         |               |
|---------|---------------|
| 250 g   | Erdbeeren     |
| 125 ml  | Joghurt       |
| 250 g   | Topfen        |
| 4 Blatt | Gelatine      |
| 1 Pkg.  | Vanillezucker |
| n.B.    | Zitronensaft  |
| n.B.    | Zucker        |
| n.B.    | Kirschrumb    |



### Zubereitung

Die 4 Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und danach das mit dem Backpulver vermischt Mehl unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verstreichen. Im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 10 Minuten backen. Vom Backblech nehmen und auf einem gezuckerten Tuch zu einer Roulade einrollen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Joghurt, Topfen, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Konsistenz aufschlagen und zum Schluss Kirschrumb und Zitronensaft unterrühren. Die Gelatine in Wasser einlegen und dann mit ca. 2EL Wasser erhitzen, bis diese flüssig ist. Unter die Topfencreme rühren und danach die in kleine Würfel geschnittenen Erdbeeren unterheben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (dazwischen immer wieder umrühren).

Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Roulade entrollen, mit der Creme bestreichen und wieder einrollen. Vor dem Aufschneiden sollte die Roulade noch ca. 1-2 Stunden gekühlt werden. Vor dem Servieren mit Stauzucker bestreuen und beliebig verzieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

