

Erdbeer-Rolle

(von Judith B.)

Zutaten

3 Eier

160g Zucker

120g Mehl

1/2 TL Backpulver

gesüßter Erdbeersaft (www.ratiodrink.de)

300 ml Sahne /Creme Fine

Zubereitung

Eier trennen - Eiweiß mit dem Zucker zu Ei-Schnee schlagen - bis er cremig und fest ist - dann die Eigelb und das Mehl+ Backpulver (am besten gesiebt) zu der Masse geben und vorsichtig unterheben. Ein Backblech gut anfeuchten und Backpapier darauf legen- Backofen auf ca. 160°C vorheizen - Die Masse auf dem Backpapier glatt streichen- und ca. 15-20 min backen - die Masse sollte nur minimal bebräunt sein.

In der Zwischenzeit die Sahne (ggf. mit Zucker) steif schlagen - und dann nach und nach vorsichtig den Erdbeersaft dazu geben bis der gewünschte Geschmack erreicht ist und die Sahne noch cremig/fest ist - die Masse dann in den Kühlschrank stellen.

Den fertigen Teig direkt aus dem Backofen auf ein gezuckertes Küchentuch "stürzen" - das Backpapier vorsichtig entfernen - evtl. noch etwas anfeuchten - und sofort mit dem Handtuch aufrollen und auskühlen lassen - Zur Fertigstellung die Rolle wieder "ausrollen" - und mit der Sahne bestreichen - wieder aufrollen - und mit Puderzucker bestreuen.

Normalerweise nehme ich "frische" Erdbeeren, die habe ich heute extra mal weggelassen - war sehr lecker. Dazu gab es für die Kinder den gesüßten Erdbeersaft mit Eiskwürfeln und Selter und für die Erwachsenen mit Sekt aufgegossen -

Sehr sehr lecker!!!!

