



Juni 2016

Feine Biskuitrolle mit Erdbeeren

Zutaten:	Zubereitung:
5 Eiweiß 75 g Zucker	Zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.
5 Eigelb 1 P. Vanillezucker	Ebenfalls schaumig rühren und unter das geschlagene Eiweiß heben.
100 g Mehl	Auf die Ei- Masse sieben, unterheben → es dürfen keine Mehlkümpchen mehr vorhanden sein.
Den Teig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad Heißluft ca. 12 Minuten hell/feucht abbacken. Den Kuchen sofort vom heißen Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.	
500 g Quark 20% Fett 1 EL Zucker 1 P. Vanillezucker Evtl. wenig Sofortgelatine	Verrühren, auf dem erkalteten Biskuit verteilen.
400 g Erdbeeren	Waschen, entstielen, achteln, über die Quarkcreme streuen.
Den Kuchen aufrollen, bis zum Verzehr kalt stellen. Mit Erdbeeren, Sahnetupfer und Melisseblättchen garnieren.	