

Einfache Roulade mit Rahm und Beeren

Biscuit:

4 Eier in eine Schüssel geben

120g Zucker
1 Prise Salz
2 EL lauwarmes Wasser zugeben, mit dem Handrührgerät oder der Kenwood **mindestens 5 Min.** rühren, bis die Masse hell und sehr luftig ist

80g Maizena oder Mehl dazusieben, mit dem Gummischaber vorsichtig unter die Masse heben

Masse auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech verteilen.

Backen: 8-10Min. im auf 200°C vorgeheizten Backofen.

Danach den Teig mitsamt dem Backtrennpapier auf die Ablage legen und mit dem heissen Blech zudecken. Das Biscuit auskühlen lassen.
Dann das Blech wegnehmen und das Backtrennpapier vorsichtig abziehen.
Das Biscuit auf ein Tuch legen und einrollen. (Es lässt sich so nachher besser rollen).
In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

Füllung:

200g Himbeeren oder andere Beeren rüsten, in eine Schüssel geben

1EL Zitronensaft
1EL Puderzucker zugeben, mischen

2.5dl Vollrahm
1KL Vanillezucker in Mixbecher geben und schlagen

Das Biscuit wieder aufrollen und den geschlagenen Rahm und die Beeren darauf verteilen. Dann die Roulade rollen und mit Puderzucker bestäuben.
Anfang und Ende schräg anschneiden.

Tipp:

Das Dessert kommt auch bei Kindern sehr gut an.