

Feine Biskuitrolle mit Joghurt-Beeren-Füllung



Cremig und fruchtig

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 10 min

Zutaten für den Biskuit

100 g Mehl
2 TL Backpulver
50 g Speisestärke
5 Eier (Zimmertemperatur)
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Beutel Biskuithilfe (optional)

Zutaten für die Füllung und Deko

200 g Beeren nach Wahl
500 g Sahne
250 g Naturjoghurt
3 EL Zitronensaft
Abrieb $\frac{1}{2}$ unbehandelten Zitrone
2 EL Puderzucker
6 TL San apart
evtl. Zuckerrosen zur Deko
Zucker für das Geschirrhandtuch

Zubereitung

1. Ofen auf 225°C (Umluft 200°C) vorheizen.
2. Backblech (32x39 cm) mit Backpapier auslegen. Ein sauberes Geschirrhandtuch mit Zucker bestreut bereitlegen.
3. Mehl, Backpulver und Stärke vermischen.
4. Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, (Biskuihilfe) und 6 EL kaltes Wasser in eine hohe Schüssel geben und mit dem Rührgerät oder Küchenmaschine ca. 6 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Mehl-Mischung vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Masse heben und auf das Backblech streichen.
5. Ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
6. Nach der Backzeit herausnehmen, an den Rändern lösen und auf das gezuckerte Handtuch stürzen. Nach einigen Minuten das Backpapier vorsichtig ablösen. Mit Hilfe des Handtuchs die Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen und so auskühlen lassen.
7. Beeren waschen und putzen, große Beeren in Würfel schneiden (ein paar Beeren für die Deko übrig lassen). 50 g der Beeren mit einem Stabmixer pürieren.
8. Sahne, Joghurt, Zitronensaft und Abrieb sowie 1 EL Puderzucker mit dem San apart steif schlagen. Beerenpüree unter die Crème heben.
9. Den Boden aus dem Handtuch nehmen und zum Befüllen wieder abrollen. Die Crème gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen und mit den restlichen Beerenstücken belegen.

10. Den Kuchen wieder aufrollen, mit der Naht nach unten auf eine Platte legen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
11. Vor dem Servieren die Rolle mit 1 EL Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Beeren und ggf. Zuckerrosen dekorieren.