Biskuitrolle mit Sahne-Obst-Füllung

Saftig und nicht bröselig, so sollte eine Biskuitrolle sein. Außerdem darf sie beim Rollen nicht brechen. Hier das ultimative Rezept.

Zutaten:	Zubereitung:
Biskuitrolle: 4 Eiweiß	schaumig schlagen
30 g Zucker	zugeben und das Eiweiß zu einem dicken Schnee weiterschlagen.
4 Eigelb	in einer separaten Schüssel mit
2 Eßl kaltem Wasser	und
70 g Zucker	zu einer dicken Creme rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den steifen Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.
50 g Mehl und	sowie

1 Messerspitze Backpulver	
50 g Speisestärke	über die Eimasse sieben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

Temperatur:	170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. (Achtung, nicht auf Heißluft backen, Bricht!)
Backzeit:	15 Minuten (nicht zu lange backen, Bricht!)

Die Rolle nach dem Backen auf ein gezuckertes Tuch stürzen. Das Backpapier von der Rückseite abziehen. Dann das Backpapier wieder darauf legen und die Rolle vorsichtig rollen. Den Teig zusammengerollt auskühlen lassen.

Tipp: Für eine Schokoladenrolle ersetzen sie 30 g Speisestärke durch 30 g Kakao. Rühren sie zuvor 1 Eßl mehr Wasser zu dem Eigelb.

Füllung: 2 Becher Sahne	mit
2 Pck Sahnesteif	steif schlagen. Die abgekühlte Biskuitrolle aufrollen und das Backpapier entfernen. Anschließend die Sahne bis zum Rand gleichmäßig aufstreichen.
250 g Erdbeeren, entkernte Kirschen oder anderes Obst	klein geschnitten auf die Sahne legen, leicht eindrücken. Anschließend die Rolle wieder aufrollen.
Puderzucker	über die Rolle sieben. Mit
Früchten	dekorieren.

Tipp: Für eine Schokoladenrolle reicht eine einfache Sahnefüllung. Diese schmeckt aber auch mit Mandarinen oder Pfirsichstücken lecker.
Probieren sie auch mal eine **Zitrone als Füllung**. Die Frucht sehr sauber schälen und von der weißen Haut befreien. Anschließend in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese auf der Sahne verteilen und einrollen. Eine erfrischende Sommer-Biskuitrolle