

# Schnelle Erdbeer-Obers-Rolle

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

- 4 Eier (Größe M)
- 1 Dotter (Größe M)
- 70 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 80 g glattes Mehl
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

### Erdbeer-Obers:

- 300 ml flüssiges Schlagobers
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 500 g klein geschnittene Erdbeeren

### Zum Bestreuen:

- Staubzucker

## 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Dotter, Zucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 3 Das erkaltete Biskuit auf Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

## 4 Erdbeer-Obers:

Schlagobers mit Vanillin Zucker und Sahnesteif steif schlagen und die Erdbeeren unterheben. Die Füllung auf das Biskuit streichen und das Ganze zur Roulade einrollen.



- 5 Zum Bestreuen:  
Die Roulade mit Staubzucker bestreuen und kalt stellen.

