

## heute gibt es...

# Himbeerrolle



### **Zutaten: (1 Rolle-ca. 12 Stücke)**

Für den Biskuit:

- 5 Eier
- 150g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150g Mehl
- 10g Backkakao
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 250g Himbeermarmelade
- 300g Schlagsahne
- 20g Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 100g Himbeeren

Optional für die Deko:

- Himbeeren
- Puderzucker

### **Benötigte Utensilien:**

Handrührgerät oder Küchenmaschine, Teigschaber

### **Zubereitung:**

1. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Eier in einer Rührschüssel schaumig schlagen und Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben. Sobald der Zucker vollständig drin ist, die Masse für 4-5 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Die Konsistenz sollte anschließend dickflüssiger sein.
3. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, sieben und kurz unter die Eiermasse unterrühren. Sobald die trockenen mit den flüssigen Zutaten vermischt haben, sofort mit Rühren aufhören, da sonst die zuvor hineingeschlagene Luft wieder entweicht.
4. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen, mit einem Teigschaber glatt streichen und für 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
5. Nach der Backzeit muss der Biskuit sofort von dem Backblech entfernt werden. Dazu dieses vorsichtig auf einen neuen Backpapierstreifen stürzen. Das daran noch klebende Backpapier erst nach dem vollständigen Auskühlen vom Biskuit lösen.
6. Für die Füllung zunächst die Marmelade gleichmäßig auf den Biskuit verteilen. Dann die Schlagsahne mit dem gesiebten Puderzucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Diese auf die Himbeermarmelade streichen, sodass auf der kurzen Seite des Biskuits ein ca. 3cm breiter Rand frei bleibt. Solltet ihr merken, dass es für eure Backblechgröße (bei mir ca. 50cm x 45cm) zu viel Sahne ist, einen Teil für die Deko im Kühlschrank aufbewahren.

7. Die Himbeeren waschen, trockentupfen und auf die Sahne verteilen. Nun den Biskuit vorsichtig mit Hilfe des Backpapiers von der kurzen Seite her, Richtung des freigelassenen Randes, aufrollen und auf direkt auf die Servierplatte stellen.  
Die Rolle für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren dekorieren.

**Tipps:**

- Falls du Schokolade nicht magst, kannst du auch den Kakao durch Mehl ersetzen. Kannst du dagegen nicht genug Schoko bekommen, wären Schokotropfen in der Füllung oder flüssige Schokolade zur Dekoration eine Möglichkeit.
- Du kannst die Biskuitrolle auch über Nacht in den Kühlschrank stellen. Bedecke diese dann unbedingt mit Frischhaltefolie.