



*Erdbeer  
-  
Roulade*

**BEWA**  
Küchen

[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)

## Zutaten

120g	Mehl
4 Stk	Eier
120g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Pack	Crempulver für Patisserie ( 2 Beutel )
300g	Erdbeeren
4 EL	Puderzucker

## Biskuit

Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren.

Das Eiweiss mit der Prise Salz zu Schnee schlagen und gegen Ende 40 g Zucker löffelweise dazu rieseln lassen bis die Masse glänzt.

Eigelbmasse und Mehl abwechslungsweise unter den Eischnee ziehen.

Ein eckiges Backblech mit Backpapier belegen und die Masse ca. 1 cm dick ausstreichen.

In den 250 Grad heissen Ofen schieben und ca. 6-8 Minuten backen.

Ein Tuch auf die Arbeitsfläche legen und den restlichen Zucker darauf streuen.

Das Biskuit darauf stürzen und das Backpapier entfernen.

Das Biskuit durch anheben des Tuchs aufrollen.

Im Tuch eingewickelt auskühlen lassen.

## Füllung

Für die Füllung das Pulver der beiden Beutel mit 5dl.Wasser (nach Angaben auf der Packung) zubereiten.

Einige schöne Erdbeeren für die Garnitur beiseite legen, die restlichen klein schneiden und unter die Creme mischen.

Das Biskuit entrollen, die Füllung darauf streichen und das Ganze wieder einrollen.

An den Enden gerade schneiden und kühlstellen.

Die Roulade mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.

En Guetä

