

Roulade



Das Rezept stammt aus der aktuellen Betty Bossi Mix.

Rezept

1. Den Backofen auf 220 ° vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen, zur Seite stellen.
3. Den **Rühraufsatz einsetzen**.
4. Die Eier, den Zucker und die Zitronenschale in den Mixtopf geben und **6 Minuten /37° / Stufe 4** schaumig schlagen.
5. Danach weitere **6 Minuten / Stufe 4** schlagen.
6. Das Mehl und die Prise Salz rechts und links neben dem Rühraufsatz zugeben und **4 Sekunden / Stufe 3** mischen.
7. Den Rühraufsatz entfernen und mit einem Spatel das Mehl noch etwas mehr unterheben.
8. Den Teig auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
9. Danach **sofort in der Mitte des vorgeheizten Backofens für 7 Minuten** backen.
10. In der Zwischenzeit ein sauberes Geschirrtuch mit wenig Zucker bestreuen, das Biskuit nach dem Backen auf das Geschirrtuch stürzen. Mit einem feuchten Tuch über das Backpapier streichen und danach das Backpapier sorgfältig ablösen. Das Biskuit nun mit dem umgedrehten Blech zudecken und auskühlen lassen.

Füllung

1. Den Zucker in den Mixtopf geben und **15 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren, umfüllen.
2. Den **Rühraufsatz einsetzen**.
3. Den Rahm zugeben und unter Sichtkontakt auf **Stufe 3 bis zur gewünschten Festigkeit** steif schlagen.
4. Den **Rühraufsatz entfernen**, den Rahm in eine Schüssel umfüllen.

Zutaten

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 90 g Mehl
- 1 Prise Salz

Füllung

- 40 g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 250 g Vollrahm
- 150 g Rahmquark
- 300 g Erdbeeren in kleinen Würfeln oder 250 g Himbeeren, mit der Gabel leicht zerdrückt.

5. Den umgefüllten Puderzucker, Vanillezucker und den Rahmquark in den Mixtopf geben und **15 Sekunden / Stufe 4** vermengen.

6. Das Gemisch sorgfältig mit einem Spatel unter den Rahm ziehen.

Fertigstellung

1. Etwa 2/3 der Creme auf der ausgekühlten Roulade verteilen, Früchte darauf verteilen, dabei ringsum einen ca. 1 cm breiten Rand freilassen.

2. Die Roulade der Länge nach seitlich aufrollen.

3. Nach Wunsch mit etwas Puderzucker bestäuben und mit der restlichen Creme servieren.