

# Himbeer-Roulade

*Backen macht Spass, der Abwasch weniger! Bei diesem Rezept fällt kaum Geschirr an, und es ist erst noch viel einfacher, das Eiweiss steif zu schlagen und dann die restlichen Zutaten unterzurühren. Sie werden staunen, wie luftig das Biskuit wird!*

für eine Roulade

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 8 Minuten

Auskühlen lassen, kühl stellen:

ca. 2 Stunden

1 grosses, rechteckiges Blech

Backpapier für das Blech

## **Biskuit**

4 Eiweiss

1 Prise Salz

90g Zucker

4 Eigelbe

1 Zitrone, abgeriebene Schale

90g Urdinkel-Weiss- oder

Halbweissmehl

## **Füllung**

2½ dl/250ml Rahm

1 TL Vanillezucker

2-3 EL Puderzucker

200g Himbeeren

## **Garnitur**

evtl. wenig rosa Puderzuckerlasur,

Seite 106

einige Rahmrosetten

einige Himbeeren

**1** Backofen auf 220°C vorheizen.

**2** Für das Biskuit Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelbe und Zitronenschale rasch unterrühren, Mehl dazusieben und mit dem Gummischaber sorgfältig unterziehen.

**3** Biskuitteig auf dem mit Backpapier belegten Blechrücken 8 bis 10mm hoch und rechteckig ausstreichen.

**4** Blech in der Mitte in den Ofen schieben, Biskuit bei 220°C 5 bis 8 Minuten backen. Biskuit sofort mit Backpapier auf den Tisch ziehen, mit dem heissen Blech zudecken und auskühlen lassen.

**5** Für die Füllung den Rahm steif schlagen, mit Vanillezucker, Puderzucker und Himbeeren sorgfältig mischen.

**6** Biskuit vom Backpapier lösen und auf ein zweites Backpapier stürzen. Füllung auf dem Biskuit verteilen, satt aufrollen, Roulade direkt in das Backpapier wickeln und bis zum Servieren kühl stellen.

**7** Biskuitroulade mit Puderzuckerlasur, Rahmrosetten und Beeren garnieren. Portionieren. Sofort servieren.

## **Variante**

Himbeeren durch klein geschnittene Erdbeeren oder Heidelbeeren ersetzen.

