

Haselnuss-Biskuitrolle mit Erdbeercreme

So eine duftige Biskuitschnitte ist einfach unwiderstehlich und im Prinzip ganz einfach gemacht. Gefüllt wird sie mit einer duftigen Creme aus pürierten Früchten und Sahne.



Zutaten für sechs Personen:

- 25 g Butter
- 3 Eiweiße
- Salz
- 2 EL Zucker
- 3 Eigelbe
- 2 EL Puderzucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 Messerspitze gemahlene Vanille (oder ½ TL Vanillezucker)
- 75 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Speisestärke
- Zucker zum Bestreuen

Für die Erdbeercreme:

- 300 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker
- 1 Messerspitze gemahlene Vanille (oder ½ TL Vanillezucker)
- Zitronensaft
- 1 Spritzer Zitronenlikör
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g Sahne

Für das Anrichten:

- Puderzucker zum Bestäuben
- Melisse- oder Minzeblättchen zum Dekorieren

Zubereitung:

- Die Butter in einem kleinen Gefäß schmelzen (Mikrowelle). Die Eiweiße am besten in der Küchenmaschine zu einem dichten, cremigen Schnee schlagen, dabei die Salzprisse und den Zucker hineinrieseln lassen.
- Die Eigelbe mit dem Schneebesen dick und cremig schlagen. Dabei den Puderzucker hinzufügen, ebenso die Zitronenschale sowie das Vanillepulver und das Haselnussmehl. Dann die flüssige Butter und die Stärke einarbeiten. Nicht mehr viel rühren, nur mit einem Gummischaber unterziehen.

- Zum Schluss den Eischnee in zwei Portionen unterheben. Diese Masse fingerhoch auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit einer Palette sehr gleichmäßig glattstreichen.
- Bei 180 Grad Celsius Heißluft (200 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) im Ofen circa 15 bis 20 Minuten hellblond backen. Nicht zu dunkel werden lassen.
- Aus dem Ofen nehmen, die Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Mitsamt dem Tuch längs zu einer Rolle aufwickeln und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeercreme herstellen:

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die Erdbeeren nach Geschmack zuckern, mit etwas Zitronensaft, Vanille und Zitronenlikör würzen und mit dem Pürierstab glatt mixen. Zwei Löffel Erdbeerpüree abnehmen und mit der erwärmten, flüssigen Gelatine (20 Sekunden in der Mikrowelle) mischen. Dann auch das restliche Fruchtpüree damit mischen, kalt stellen und fest werden lassen. Nach einer guten Stunde, wenn "Straßen" stehen bleiben, sobald man mit einer Gabel durchrührt, die steif geschlagene Sahne unterziehen.
- Die Biskuitrolle aufwickeln, die Creme darauf zweifingerhoch glattstreichen, am Ende einen Rand lassen. Schön sind ein paar marinierte Erdbeerstücke, die man auf der Masse verteilen kann. Die Rolle wieder aufwickeln: Dafür genügt es jetzt, das Tuch an einem Ende anzuheben und der beginnenden Rolle einen Schubs zu geben.
- Die gefüllte Rolle zehn Minuten kalt stellen und endgültig fest werden lassen. Vor dem Servieren dick mit Puderzucker bepudern, quer in zweifingerbreite Scheiben schneiden – fertig.

Tipp: Statt Erdbeerpüree kann man natürlich auch jedes andere Fruchtpüree für die Creme verwenden.

Getränk: Espresso oder Café au Lait – oder auch ein Erdbeerlikörchen, ein Zitronenlikör oder einfach ein Gläschen köstlich süßer Riesling Beerenauslese von der Saar