

Hier und heute



Erdbeerbiskuitrolle mit Mascarponecreme

Die Erdbeersaison nähert sich ihrem Ende. Marcel Seeger feiert die saftigen Früchtchen mit dieser Biskuitrolle mit Erdbeeren und Mascarponecreme.

Das Rezept

für eine Biskuitrolle von Marcel Seeger

Zutaten für den Biskuitteig

- 4 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 100 g Mehl Typ 550
- 30 g zerlassene Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 220° C Ober- und Unterhitze vorheizen, alternativ 200° C Umluft. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Eiweiße mit Salz und Zucker zu einem sehr steifen Eischnee aufschlagen, dabei den Zucker nach und nach hineinrieseln lassen. Eigelbe mit dem Abrieb der Zitrone unter den Eischnee rühren, dann das Mehl unterarbeiten. Gegen Ende die zerlassene Butter in feinem Strahl hinzufügen. Den fertigen Biskuitteig auf das vorbereitete Backblech geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten backen. Abschließend direkt vom Backblech nehmen und auf einer Arbeitsfläche auskühlen lassen. Frisches Backpapier auf den fertigen Biskuit legen und diesen wenden. Nun das alte Backpapier vorsichtig abziehen.

Zutaten für die Mascarpone-Füllung

- 100 g Mascarpone
- 100 g Sahne, aufgeschlagen
- 40 g Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 6 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 250 g Erdbeeren, klein gewürfelt
- 150 g Erdbeeren, püriert

Zubereitung

Das Erdbeerpüree auf den Biskuit geben und glattstreichen. Mascarpone, aufgeschlagene Sahne, Zucker und Vanillemark verrühren. Dann in feinem Strahl die aufgelöste Gelatine zufügen und am Ende die klein gewürfelten Erdbeeren unter die Creme heben. Die fertige Füllung auf den Biskuit geben und glattstreichen. Dabei an der langen oberen Seite einen schmalen Rand lassen, damit an dieser Stelle beim Aufrollen der Biskuit direkt aufeinander liegt. Mit Hilfe des Backpapiers gefüllten Biskuit aufrollen und für eine Stunde in den Kühlschrank legen, damit Rolle die nötige Festigkeit bekommt. Nach der Kühlphase das Backpapier entfernen. Die Erdbeerbiskuitrolle portionieren und servieren.

Tipp: Zur Dekoration entweder etwas Puderzucker aufsieben oder auf jedes Stück eine Erdbeerhälfte setzen.