



Lockerer Biskuit, eine leckere, luftige Quark Sahne Creme und Erdbeeren ergeben diese traumhafte Erdbeer-Biskuitrolle. Sie passt perfekt in den Frühling und Sommer und passt auf jedes Kuchenbuffet. Mit Minzblättern und frischen Erdbeeren dekoriert eignet sie sich auch gut zum Verschenken zum Muttertag oder Geburtstag. Das Video zu diesem Rezept, aus dem Live-Stream vom 4. Mai, findet ihr auf dem Instagram-Kanal von Interspar.



Zubereitungszeit  
**35 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**9 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**210 °C O/U**



Kühlzeit  
**1 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 35 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Stelle ihn auf die größtmögliche Einstellung.



**Tipp:** Wenn du ein normales Backblech verwendest kannst du dieses einfach mit Backpapier auslegen.

## BISKUIT:

- 4** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Mehl

## BISKUIT

Verrühre die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl und hebe es vorsichtig unter.



**Tipp:** Falls du den Teig mit einem Handrührgerät zubereitest und nicht so lange rühren kannst, gib noch 1 Teelöffel Backpulver zum Mehl dazu.

## CREME:

- 500 g** Quark
- 60 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart



Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn für 9 Minuten im vorgeheizten Backofen. Nimm die Platte aus dem Ofen, entferne den Backrahmen und stürze sie auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie vorsichtig ab, decke die Platte mit der Backfolie oder einem weiteren Geschirrtuch ab und lasse sie abkühlen.

## ZUM FÜLLEN:

- 200 g** Erdbeeren
- 100 g** Erdbeermarmelade
- 4** Minze (Blätter)

## CREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb in einer Schüssel. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit dem Sanapart steif. Stelle die Creme in den Kühlschrank.

## ZUM DEKORIEREN:

- 100 g** Erdbeeren
- 5** Minze (Blätter)

## FÜLLE DIE ROLLE

Entferne das Grün der Erdbeeren und schneide sie in feine Würfel. Bestreiche die Biskuitplatte auf der Innenseite mit der Marmelade und streiche dann die Creme

## ERDBEER-BISKUITROLLE / INTERSPAR LIVE BACKEN



darauf. Lasse hierbei am Ende der Platte einen kleinen Streifen frei. Streue die gewürfelten Erdbeeren und ein paar zerkleinerte Minzblätter darüber und rolle die Platte mithilfe des Geschirrtuchs auf. Kühle sie nach Belieben etwa eine Stunde. Bestreue sie mit süßem Schnee oder Puderzucker. Halbiere die Erdbeeren und dekoriere die Rolle mit den Erdbeeren und Minzblättern. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



**Tipp:** Schlage 100 g Sahne mit Sanapart steif, tupfe diese auf die Rolle und lege dann die Erdbeeren darauf, so halten sie besser.