

# Erdbeer-Quark-Biskuitrolle



/ Kompatscher, Anneliese

## ZUTATEN (FÜR 12 PORTION)

6	Eier
½	Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
120 g	Zucker
120 g	Mehl
50 g	Mandeln gemahlen (geschält)
2 EL	Speisestärke
	Zucker zum Bestreuen
300 g	Erdbeeren
400 g	Quark
3 EL	Vanillinzucker
300 ml	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif

BACKEN:	15 MIN.
ABKÜHLEN:	2 STD.
DAUER:	55 MIN.
NIVEAU:	MITTEL

### 1. SCHRITT

Den Ofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

### 2. SCHRITT

Die Eier trennen und das Eiklar mit 1 TL Zitronensaft und -abrieb steif schlagen. Den Zucker einstreuen und erneut steif schlagen. Die Eigelbe unterziehen, das Mehl mit den Mandeln und der Stärke darüberstreuen und unterheben. Die Masse auf das Blech streichen und im Ofen 10-15 Minuten backen.

### 3. SCHRITT

Den Biskuit auf ein gezuckertes Küchentuch stürzen, das Papier abziehen und mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Vollständig abkühlen lassen.

### 4. SCHRITT

Die Erdbeeren abbrausen, putzen und klein schneiden. Den Quark mit dem Vanillinzucker und restlichem Zitronensaft verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme ziehen. Etwa die Hälfte abnehmen und unter den Rest die Erdbeeren mischen.

### 5. SCHRITT

Den Biskuit entrollen und mit der Erdbeer-Creme bestreichen. Dabei rundherum einen schmalen Rand frei lassen und einrollen. Mit der übrigen Creme einstreichen und verzieren. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Z.B. mit frischen Erdbeeren dekorieren.