

Erdbeer Quark Rolle



Einkaufsliste:

Für den Teig
4 Eier (Zimmertemperatur)
150g feiner Zucker
1EL Vanillezucker
30g zerlassene Butter
30ml Buttermilch
140g Mehl
1TL Backpulver
Prise Salz
Außerdem Puderzucker

Für die Füllung:
250g Erdbeeren
250g Quark
150ml Sahne
1Pck. Sahnesteif
50g Puderzucker
1EL Vanillezucker

Außerdem:
150ml Sahne
2EL Puderzucker
100g Erdbeeren
Spritzer Zitronensaft
Etwas weiße geraspelte Schokolade
zur Dekoration

So wird's gemacht:

Für den Teig: Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und sieben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier in eine Metallschüssel geben und sehr schaumig aufschlagen, Zucker einrieseln lassen. Weiter schaumig schlagen bis die Masse sehr hell und etwa verdreifacht ist. Nun die zerlassene Butter und Buttermilch einrühren, zum Schluss das Mehlgemisch unterheben. Masse auf das Backpapier geben und gleichmäßig verteilen, 10-15 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Während des Backens ein Geschirrtuch auf eine eben Oberfläche geben und das Tuch mit Puderzucker gleichmäßig bestreuen. Sobald der Teig gebacken ist, auf das Tuch stürzen, Backpapier ablösen und den Teig der Länge nach in das Tuch rollen. So zusammengerollt abkühlen lassen.

Derweil Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif steif schlagen, Quark unter Rühren hinzugeben. Erdbeeren in Stücke schneiden und zum Schluss unter die Masse heben. Teigrolle ausrollen und Masse auf das Rechteck geben, zum Rand etwas Platz lassen, Rolle mit der Füllung wieder einrollen. Auf einen Teller legen und 1 Stunde kalt stellen. Derweil Sahne mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Erdbeeren klein schneiden und mit 1 EL Puderzucker und Zitronensaft marinieren.

Ränder von der Rolle abschneiden. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. In 3 Tupfen auf die Rolle spritzen. Mit einem Löffel die mittleren Tupfen lang ziehen, sodass eine Kuhle für die Erdbeeren entsteht. Erdbeeren auf die Sahne geben, mit weißer Schokolade dekorieren. Kalt servieren.