

Bisquitroulade mit Beerenfüllung

Zutaten für 1 rechteckiges Blech, ca. 12 Stücke

4 Stück	Eigelb	
90 g	Zucker	
1 Essl.	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	
2 Essl.	Wasser	rühren bis es eine helle, schaumige Creme ist
4 Stück	Eiweiss	
20 g	Zucker	zusammen zu einem steifen Schnee schlagen, die Eigelbmasse darauf geben
80 g	Mehl	dazusieben und zusammen sorgfältig darunterziehen, Masse auf mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 1 cm dick ausstreichen, bei 220° ca. 8-10 Minuten backen, auf ein frisches Backpapier stürzen, auf ein Gitter legen und mit dem Blech zugedeckt auskühlen lassen
500 g	Speisequark	
50 g	Zucker	
2 Essl.	Erdbeer-Zucker	
2 Beutel	Rahmhalter	zusammen gut verrühren
250 g	gemischte Beeren	locker unter den Quark ziehen

Das obere Backpapier von der Roulade lösen, die Füllung darauf verteilen und glatt streichen, einrollen und kalt stellen. Vor dem Servieren wenn gewünscht mit Puderzucker bestreuen.



Die verwendeten Gewürze:

Vanillezucker

Echter Vanillegeschmack für edle Süssspeisen

Erdbeer-Zucker

Feiner Erdbeergeschmack für Desserts, Quark- und Joghurtzubereitungen, in Gebäck und Tee