

Himbeer-Biskuitrolle mit Mascarponecreme



- **6** Eier (Größe M)
- **100g** Zucker
- **1 TL** Backpulver
- **1 Prise** Salz
- **1 Säcklein** Vanille Zucker
- **100g** Mehl gesiebt

Für die Füllung

- **250g** Rahm
- **30 g** Zucker
- **250g** Mascarpone
- **100g** Himbeeren frisch
- **100g** Erdbeerkonfi
- **1 Säcklein** Vanille Zucker
- **1 x** Abrieb einer Zitronenschale

Außerdem

- **50 g** Himbeeren frisch als Deko

Zubereitung

- 1** Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backblech mit Backpapier belegen.
- 2** Zuerst Eier trennen und Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Danach Eigelb mit Zucker Vanillezucker und Wasser für einige Minuten schaumig schlagen. Mehl portionsweise darauf sieben plus Backpulver und den Eischnee unterheben
- 3** Teig auf das Backblech streichen und im heißen Ofen
→ 14 Minuten backen
- 4** In der Zwischenzeit Ein sauberes Geschirrtuch ausbreiten und mit Kristallzucker bestreuen. Die Roulade mit dem Backpapier nach oben auf das Geschirrtuch legen und mit einem angefeuchteten Küchentuch darüberwischen (Papier löst sich besser); nach 20 Sekunden vorsichtig das Backpapier lösen, auskühlen lassen.
- 5** Für die Füllung rahmsteif schlagen. Mascarpone mit Zucker / Vanillezucker und Zitronenzeste glattrühren und unterheben. Die Himbeeren am Schluss auf der Rouladen Fläche verteilen so bleiben sie optisch ganz
- 6** Biskuitplatte mit Füllung bestreichen, dabei einen kleinen Teil Himbeeren ganz für die Deko zurückhalten. Biskuit vorsichtig mit dem Küchentuch einrollen und mit restlicher Mascarponecreme, Himbeeren und Puderzucker dekorieren.
- 7** Die gerollte Roulade sofort Kühl stellen, diese ist so drei Tage Haltbar im Kühlschrank