

Feine Himbeer-Roulade

Zutaten Biskuit:

4 Eier (Eigelb und Eiweiss getrennt)
70 g Zucker
70 g Mehl
etwas ausgekratztes Vanille-Mark
Zitrone (Schale)

Zutaten Füllung:

1,8 dl Vollrahm
250 g Himbeeren
Zucker
Nach Belieben zerbröselte Meringues und fein geschnipselte frische Minze

Die 4 Eigelb mit dem Zucker, dem Vanille-Mark und etwas Zitronenschale (geraspelt) so lange schaumig rühren, bis die Zucker-Ei-Masse ganz hell ist.

Das Eiweiss steif schlagen und dann portionenweise und abwechselnd das steif geschlagene Eiweiss und das gesiebte Mehl sorgfältig unter die Zucker-Ei-Masse ziehen. Den Teig auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes, rechteckiges Backblech giessen. Mit einem Spachtel gleichmässig rechteckig ausstreichen (etwa 1 cm).

Das Biskuit im Ofen bei gut 180 Grad etwa 10 Minuten backen, bis es eine leicht hellbraune Farbe angenommen hat. Achtung: Das Biskuit auf keinen Fall zu dunkel backen. Hartes Biskuit lässt sich kaum mehr zu einer Roulade rollen.

Das gebackene Biskuit noch warm auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen. Das Backpapier mit dem das Biskuit gebacken worden ist entfernen. Und den Teig noch warm und ohne Füllung mit Hilfe des mit Zucker bestreuten Backpapiers zu einer Roulade rollen, mit einem Küchentuch abdecken und gut auskühlen lassen.

Für die Füllung den Vollrahm sehr steif schlagen, mit Zucker und nach Belieben mit zerbröselten Meringues und einigen fein geschnipselten Minzen-Blättern vorsichtig mischen.

Die ausgekühlte Roulade wieder auseinander rollen und die Füllung mit einem Spachtel gleichmässig auf das Biskuit streichen (nicht ganz bis an die Ränder ausstreichen). Dann mit Hilfe des Backpapiers das bestrichene Biskuit zu einer Roulade formen. Das Backpapier während des Rollens der Roulade sorgfältig entfernen. Die Roulade mit einer Plastik-Folie abdecken und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Roulade mit Puderzucker bestreuen. Ganz oder in 3 - 4 cm dick geschnittenen Stücken servieren. Mit einigen Himbeeren und einem Minzenblatt dekorieren.