



HEIDELBEER-BISKUITROLLE

Zutaten:

4 Eier
4 EL Wasser
150g Zucker
120g Mehl
1 TL Backpulver
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
Für die Füllung:
300g Schlagsahne
200g Heidelbeeren
1 EL Zucker

2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann das Eigelb vorsichtig kurz unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. Den Teig rechteckig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Dann ca. 16 Min. auf mittlerer Schiene backen. Danach direkt auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrhandtuch stürzen und sofort das Backpapier abziehen. Mit dem Handtuch von der Länge her aufrollen und dann so zusammengerollt auskühlen lassen.

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und dann unterheben. Den ausgekühlten Biskuit ausrollen und mit der Heidelbeersahne bestreichen. Dann wieder aufrollen und für ca. 2 Stunden kühl stellen. Mit Puderzucker bestreut servieren.