Himbeer-Biskuitrolle (von Anne Rizza)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

140g Weizen
90 g Rohrohrzucker
4 Eier getrennt
3 EL heißes Wasser
2 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz
300 g Schlagsahne
300g TK Himbeeren

Zubereitung:

Den Weizen fein mahlen. Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, Zucker und Wasser 6 min. rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Eiercreme heben.
Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen. 15-20 min. backen.

Biskuitboden abkühlen lassen.

Sahne mit 1 P. Vanillinzucker steif schlagen und auf dem Biskuitboden verteilen. Himbeeren darauf geben. Den Boden von der Breitseite her aufrollen und ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gutes Gelingen!