

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 31.05.2024

Erdbeer-Biskuitrolle mit Dekorbiskuit

Für 6-8 Stücke

Zutaten:

Für die Dekormasse:

30 g Butter
1 Eiweiß (Größe M)
30 g Weizenmehl (Type 405)
30 g Zucker

Für die Wiener Masse:

20 g Butter
2 Eier (Größe M)
65 g Zucker
etwas Salz
etwas fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
35 g Weizenmehl (Type 405)
25 g Weizenstärke

Für die Vanillesahne und die Erdbeeren:

300 g Schlagsahne
1,5 Blatt Gelatine
35 g Puderzucker
1/2 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
200 g Erdbeeren

Außerdem:

Transparente Silikonmatte (alternativ Backpapier)
Lebensmittelfarbe (rot, grün, gelb und schwarz, ggf. Kakaopulver)
kleine Dressierbeutel oder kleine selbst gedrehte Spritztüten aus Backpapier
Backpapier

Zubereitung:

1. **Für die Dekormasse** die Erdbeerschablone (siehe Anhang) unter eine transparente Silikonmatte (alternativ Backpapier) legen.

Romans Tipp: Die Fläche mit Erdbeeren soll ca. 30 x 20 cm groß sein.

2. Butter in einen kleinen Top geben, bei kleiner Hitze zerlassen, in eine kleine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

3. Eiweiß, Mehl und Zucker mit einem Schneebesen unterrühren.

4. Masse in 4 Portionen teilen und jede Portion mit einer Farbe einfärben.

Romans Tipp: Von gelb und schwarz wird am wenigsten benötigt, diese Portionen sollten also etwas kleiner ausfallen als rot und grün.

5. Die Massen in kleine Dressierbeutel oder kleine selbst gedrehte Spritztüten aus Backpapier füllen und anhand der Erdbeer-Schablone kleine Erdbeeren auf eine transparente Silikonmatte aufspritzen. Dabei erst mit der Umrandung (schwarz) beginnen,



danach folgen die Punkte (gelb) und zum Schluss noch Grün für den Strunk, Rot für die Erdbeere (siehe Foto). Die Silikonmatte mit der Dekor-Masse einfrieren.

Romans Anmerkung: Das Muster kann auch ohne Umrandung aufgespritzt werden. Das geht einfacher. Schöner sieht es dennoch mit der Umrandung aus.

6. **Für die Wiener Masse** den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und beiseitestellen.
8. Eier, Zucker und je 1 Prise Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.
9. Mehl und Stärke in eine Schüssel geben, mischen, auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben. Flüssige Butter kurz unterarbeiten.
10. Silikonmatte auf ein Backblech legen. Die Wiener Masse mit einer Winkelpalette auf die gefrorene Silikonmatte mit der Dekormasse geben und zügig verstreichen. Maße 30 x 20 cm.
11. Im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 8-10 Minuten backen.
12. Matte direkt nach dem Backen vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Romans Tipp: Gebackenen Teig auf der Matte abkühlen lassen, damit der Boden schön saftig bleibt und sich später gut rollen lässt. Nach dem Auskühlen umdrehen und die Silikonmatte vorsichtig entfernen.

13. **Für die Vanillesahne** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
14. Schlagsahne in einen Rührbecher geben und steif schlagen.
15. Gelatine ausdrücken und in einen kleinen Topf geben. Bei kleinster Hitze auflösen und von der Kochstelle nehmen.
16. Sofort Puderzucker und Vanillemark unterrühren.
17. Erst 4 EL Schlagsahne unter die Gelatinemasse rühren. Dann diese Masse unter die Sahne heben.
18. **Erdbeeren** abbrausen, trocken tupfen und den Strunk entfernen. Beeren in kleine gleichmäßige Würfel schneiden.
19. Die Deko-Roulade auf ein Backpapier legen, so dass das Erdbeermotiv unten liegt. Vanillesahne auf der Deko-Roulade verstreichen, Erdbeerwürfel darüber streuen und mit Hilfe des Backpapiers von der längeren Seite einrollen. Mindestens 30 Minuten kaltstellen.
20. Erdbeerroulade servieren und in Scheiben schneiden.