



## Erdbeer-Aprikosen-Biskuitrolle

---

Fuchtige Biskuitrolle mit Erdbeeren und Aprikosen. Rezept für 12 Stücke.

### Zutaten:

---

4 Eier  
eine Prise Salz  
70g Zucker  
3 Päckchen Vanillezucker  
100g Mehl  
2 Eßlöffel Speisestärke  
eine Messerspitze Backpulver  
200g Aprikosen aus der Dose  
250g Erdbeeren  
600ml Sahne  
ein Päckchen Sahnesteif

### Zubereitung

---

Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit Zucker und einem Päckchen Vanillezucker cremig schlagen. Dann Eischnee, Mehl, Speisestärke und Backpulve unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Teig aufstreichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 12 Minuten backen.

Fertigen Boden auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier abziehen. Das geht besser wenn man die Rückseite vom Backpapier zuerst mit einem Lappen anfeuchtet.

Boden im Küchentuch aufrollen und auskühlen lassen.

Aprikosen abtropfen und würfeln. Erdbeeren waschen und putzen. Erdbeeren vierteln, einige besonders schöne Erdbeeren für die Deko zurückhalten.

Sahne mit 2 Päckchen Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Biskuit entrollen. Etwa 3 Viertel der Sahne auf den Biskuit streichen. Geschnittene Früchte auf die Sahne streuen. Biskuit aufrollen.

Rolle mit Puderzucker bestreuen. Restliche Sahne in eine Spritztüte mit Sterntülle füllen und die Sahne in Schleifen auf der Oberseite der Rolle aufspritzen. Deko-Erdbeeren in Scheiben schneiden und die Scheiben in die Sahne stecken.