

# Himbeerrolade



## Zutaten

6 Eier, getrennt  
3 EL Wasser, heiss  
210g Zucker  
180g Mehl  
3dl Rahm  
1 grosse Schale Himbeeren  
 $\frac{3}{4}$  Zitrone  
1  $\frac{1}{2}$  Prise(n) Salz  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Die 6 Eigelbe, 3 Esslöffel heißes Wasser und 210 g Zucker schaumig mixen, 180 g Mehl drunter mixen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Folie auslegen und den Teig rechteckig darauf verteilen. Hierbei ist es wichtig, den Teig wirklich gleichmäßig auf dem ganzen Blech zu verteilen, möglichst auch gleich dick, am besten mit einem Schaber o. ä. In der Mitte des Backofens bei 200°C 10 - 15 Minuten backen, der Teig sollte leicht braun sein.

Wer mag, kann schon jetzt die Füllung herstellen, wer sich eine Pause gönnt, sollte den Teig mit Hilfe eines 2ten Blechs auf ein neues Backpapier stürzen, das „verbackene Backpapier“ entfernen. Das noch warme Blech (verkehrtherum) drüberlegen, damit der Teig feucht bleibt.

Für die Füllung 3 dl Sahne steif schlagen, 3 EL Zucker und den  $\frac{3}{4}$  Zitronensaft untermischen, hier nochmals abschmecken. Wer es süßer mag, gibt noch etwas Zucker zu.

Das Blech auf dem Biskuit entfernen, die Füllung darauf verteilen, die Himbeeren auch schön verteilen und dann das Bisquit zusammenrollen. Überschüssige Füllung darf schon jetzt genascht werden. Falls die Enden der Rolle nicht so schön sind, einfach mit einem Messer abschneiden und schon selbst verkosten. Puderzucker über die Rolle sieben und servieren.