



Rezept

## Johannisbeer-Biskuitrolle

**Zutaten für 14 Stücke:**

- 4 Eier
- Salz
- 130 g Zucker + 1 EL
- 1 Päck. Bourbon-Vanillezucker
- 80 g Goldmarie Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 ml Schlagsahne
- 2 Päck. Sahnesteif
- 250 g Schmand
- abgeriebene Schale 1 Zitrone
- 3 EL Johannisbeergelee
- 300 g Johannisbeeren +  
Rispen zum Garnieren
- Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier
- Geschirrtuch

**Zubereitung:**

Eier trennen, Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, 70 g Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unter die Ei-Masse rühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 40 x 30 cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/ G: Stufe 4) ca. 9 Min. backen. Herausnehmen und auf ein mit 1 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen. Biskuit mit dem Geschirrtuch von der langen Seite her aufrollen, auskühlen lassen.

Sahne mit 1 Päck. Sahnesteif steif schlagen, Schmand mit restlichem Sahnesteif verrühren, restlichen Zucker und Zitronenschale unterrühren. Sahne unterheben. Biskuit entrollen, mit Gelee bestreichen. Creme auf dem Teig glatt streichen, an der oberen Längsseite ca. 2 cm Rand frei lassen. Beeren daraufgeben. Am oberen Rand der Creme 1/3 frei lassen. Teig mithilfe des Tuchs aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Johannisbeer-Rispen garnieren.