

Blitz Roulade

Zutaten

6 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
150 g Zucker
120 g Weizenmehl

Fülle

250 g Topfen
125 g Sauerrahm
80 g Staubzucker
200 g Obst

Teig - Zubereitung

Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter, VZ und Zucker schaumig schlagen. Danach Eischnee und Mehl unterheben. Teigmasse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Rohr, O/U Hitze, 200° C, 8 min. backen.

Fülle - Zubereitung

Topfen, Sauerrahm und Zucker gut verschlagen.

Teig auf ein gezuckertes Geschirrtuch stürzen und abkühlen lassen.

Backpapier vorsichtig abziehen.

Danach die Fülle drauf verteilen und die 200 g Himbeeren auf die Fülle legen.

Roulade einrollen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.