HIMBEER ROULADE

4	Eier
4 EL	Wasser
1 Prise	Salz
130 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
80 g	Weissmehl
50 g	Epifin
½ KL	Backpulver (gestrichen)
400 g	Vollrahm
100 g	Himbeeren (frisch oder gefroren)
1 Pck.	Vanillezucker

1. Backofen auf 200° Grad vorheizen.

2. Eier trennen. Eiweiss, Wasser und Salz in den geben und 3 min. / 50° / Stufe 4 steif schlagen. (Eiweiss evtl. nach unten schieben)

3. Zucker und Vanillezucker zugeben und 2 min. / 50° / Stufe 4 zu einer glänzenden Masse schlagen.

4. Eigelb ebenfalls in den geben und 5 sek. / Stufe 2 verrühren.

5. Mehl, Epifin und Backpulver unterheben 30 sek. / .

6. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verstreichen und 10 min. bei 200° Grad backen.

7. Topf reinigen. Ein sauberes Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen, etwas Zucker streuen. Biscuit mit Blech darauf stürzen und so ca. 10-15min. etwas auskühlen lassen. Rahm unter Sichtkontakt Stufe 3 steif schlagen. (frische Himbeeren im Rahm unterheben)

8. Blech entfernen, Backpapier abziehen und Biscuit mit Rahm bestreichen. Himbeeren (gefrorene) drauf verteilen und Roulade einrollen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: - gefrorene Himbeeren klumpen im Rahm, deshalb diese auf dem Rahm verteilen.
- Schnelle Variante: Biscuit mit Konfitüre bestreichen und einrollen. Fertig!