

## Beerenroulade

Heute hat sich spontaner Besuch angemeldet für den Nachmittag. Jetzt ist mein Vorrat gefragt um auf die Schnelle etwas Feines zum Kaffee servieren zu können. Mein Favorit in solchen Momenten ist eine Roulade. Dazu benötige ich Eier, Zucker und Mehl. Für die Füllung eine feine, hausgemachte Konfitüre oder falls vorrätig Beeren aus dem Garten oder Tiefkühler und Vollrahm.



Backofen vorheizen auf 220°C Unter/Oberhitze oder 200°C Heissluft	
4 Eier 120 g Zucker 1 Prise Salz 1 KL Vanillezucker	in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer ca. 10 Minuten sehr schaumig schlagen
80 g Mehl	dazu sieben und mit dem Schwingbesen sorgfältig darunter ziehen
Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausstreichen und sofort während 8-10 Minuten in der Ofenmitte backen.	
Das Biskuit auf ein frisches Backpapier stürzen, die Roulade mit dem Blech zudecken, auskühlen lassen und das obere Backpapier ablösen.	

### *Füllung:*

2 dl Vollrahm 1-2 EL Zucker	steif schlagen und auf die ausgekühlte Roulade streichen, ca. 2 cm Rand frei freilassen
250g Beeren	evtl. zerkleinern und auf den Rahm verteilen
Roulade von der Schmalseite her aufrollen und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Vor dem Servieren die Roulade auf beiden Seiten leicht schräg anschneiden. Nach Belieben mit Puderzucker, Rahm und Beeren garnieren.	



### *Variante Schwarzwälderroulade:*

40 g Mehl mit 30 g Schokolade- und 10 g Kakaopulver mischen und dazu sieben. 2½ dl Rahm schlagen, ca. 4/5 auf die Roulade streichen und eingelegte Sauerkirschen (ohne Stein) darauf verteilen. Die Roulade mit dem zurückbehaltenen Rahm überziehen und Schokoladespäne darüber streuen.

