



# SPITZ WEGGERICH

NATUR & BIO-FEINKOST

## Rezept

DES MONATS

## Erdbeer-Buchweizenroulade

### Zutaten für 1 Roulade

5 Eier, 100 g Staubzucker, 1 Prise Zimt, 30 g geriebene Schokolade, 75 g Buchweizenmehl

Fülle: 250 ml Obers, 1 EL Vanillezucker, 200 g Erdbeeren, Schokoladeflocken zum Bestreuen

### Zubereitung

Für das Biskuit die Dotter mit Zucker und Zimt schaumig rühren, die Eiklar zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit Schokolade und Mehl unterheben.

Den Biskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 12 – 15 Minuten backen.

Das fertige Biskuit auf ein bezuckertes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen, das Biskuit mit dem Geschirrtuch einrollen und auskühlen lassen.

Obers mit Vanillezucker aufschlagen, die Roulade vorsichtig wieder entrollen, mit Obers bestreichen (etwas Obers zum Bestreichen der Roulade beiseitegeben), die geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen, dann die Roulade vorsichtig wieder einrollen.

Die Außenseite der Roulade mit Obers dünn bestreichen und mit geriebener Schokolade bestreuen, nach Belieben garnieren.