

# Topfenerdbeerroulade

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

3 St. Eidotter, M  
20 g Staubzucker  
1 MS Vanillemark  
Orangen- oder Zitronenaroma

3 St. Eiweiß, M  
½ Eischale Wasser  
Salz

60 g Kristallzucker  
90 g Weizenmehl, glatt

Fülle:

100 g Topfen, 20% F. i. T.  
50 g Joghurt, 3,6% F. i. T.  
50 g Staubzucker  
10 ml Rum  
  
125 ml Rahm  
  
100 g Erdbeeren, geputzt und klein geschnitten  
. . . aber natürlich auch anderes Obst. . .

Staubzucker zum Bestreuen der Roulade

Herstellung:

1. Eidotter mit Staubzucker, Vanillemark und Orangenzesten so lange rühren bis die Masse hellgelb und cremig ist.
2. Eiweiß mit Wasser und Salz aufschlagen, mit Zucker steif ausschlagen und unter die Dottermasse einarbeiten.
3. Mehl vorsichtig unter die Eimasse haben.
4. Auf ein Backpapier rechteckig ca. 2 cm dick aufstreichen und
5. bei 170°C ca. 12 Minuten backen.
6. Auf einem mit Staubzucker besiebtes Geschirrtuch geben, eng einrollen und auskühlen lassen.
7. Für die Fülle Topfen mit Joghurt, Zucker und Rum (er muss nit sein) kurz zusammenschütten und rühren.
8. Rahm aufschlagen und unter die Topfenmasse heben.
9. Das kleingeschnittene Obst vorsichtig und die Füllcreme heben.
10. Die erkaltete Roulade ausrollen mit der Creme bestreichen, zusammenrollen und mit Staubzucker bestreuen.

Warum a ½ Eischale Wasser???

Beim Backen verdampft Wasser. Und, dass beim Einrollen die Roulade nicht bricht. . . gebe ich etwas Wasser in die Masse.

