

# Heidelbeerroulade



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

## *BISKUIT:*

- 7 Eigelb und 2 Eiweiß
- 130g Puderzucker
- 7 Eiweiß
- 130g Zucker
- 160g Mehl
- 50 g Maizena

## *CREME:*

- 500g geschlagene Sahne
- 100g Döhler fond (Gelatinepulver)
- ca. 500g Heidelbeeren
- Zucker zum überzuckern der Heidelbeeren

Backblech mit 40 \* 52cm Umfang

## *Zubereitung:*

Eigelb und die zwei Eiweiß mit dem Puderzucker schaumig schlagen. 7 Eiweiß mit dem Zucker ebenfalls schaumig schlagen. Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben und mit dem Mehl und Maizena bestäuben und vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 170°C ca. 15 Minuten backen. Den Biskuit noch warm in Backpapier einrollen.

Die Heidelbeeren überzuckern und eine Zeit stehen lassen, das sie etwas Saft ziehen. Die geschlagene Sahne mit dem Döhler fond abbinden und die Heidelbeeren unterheben. Die Biskuitrolle aufrollen und mit der Creme füllen und zusammenrollen.