

Biskuitrolle „Giraffenmuster“ mit Erdbeeren

für den Biskuitteig:

150 gramm Mehl

75 gramm Zucker

1 Msp. Vanillezucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

30 ml neutrales Pflanzenöl

105 Mineralwasser

3 EL Eiersatzpulver + 6 EL Wasser

50 gramm Kakao

Zucker zum Bestreuen

2 Pg. Soyatoo Sahne

1 Pck. Erdbeeren

2 Pck. Vanillezucker

3 EL. Sanapart von Küchle

Den Ofen auf 160° Grad aufheizen.

Öl, Mineralwasser, Salz, Vanillezucker und Zucker mischen, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren, das Eiersatzpulver mit dem Wasser mischen und wiederum unterrühren.

1/4 des Teiges abnehmen und in eine Spritztüte oder einen Gefrierbeutel (hier wird eine Ecke abgeschnitten) geben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit der Spritztülle das Giraffenmuster spritzen und für ca. 3 Min. im Ofen backen. Restlichen Teig aus der Spritztüte wieder zum übrigen Teig geben und dann alles mit dem Kakao, noch einem zusätzlichen Löffel Zucker und evtl. noch ein bisschen Mineralwasser geschmeidig rühren.

Das Giraffenmuster nach 3 Minuten aus dem Ofen holen und den Kakaoteig vorsichtig darauf verteilen. Weitere 10-12 Minuten backen (Backzeit ist abhängig vom Ofen).

Wenn der Teig (mit der Stäbchenprobe überprüfen) fertig ist, sofort auf ein feuchtes mit Zucker bestreutes sauberes Geschirrtuch legen, mit einem feuchten Tuch das Packpapier entfernen und einrollen. So eingerollt auskühlen lassen.

Achtung, das Giraffenmuster muss auf der Seite mit Zucker bestreuten Seite liegen, der Teig muss nach dem Ablösen des Papiers noch mal gedreht werden, damit er richtig herum eingerollt wird.

Die Soyatoo Sahne mit Vanillezucker und Sanapart aufschlagen, die Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden.

Nach dem Erkalten die Rolle aufrollen und mit Sahne bestreichen, dann die Erdbeeren darauf streuen. Nicht bis zum Schluss füllen!!!

Vorsichtig von einer Seite her einrollen.