



## Du brauchst

---

- 3 Eier
- 90 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 90 g Mehl
- wenig Zucker
- 200 g Mascarpone
- 1 Zitrone
- 2 EL Puderzucker
- 250 g Erdbeeren
- 1 EL Maraschino (Kirschlikör)
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen. Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis die Masse hell wird. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Abwechslungsweise Eischnee und Mehl unter die Eigelbmasse mischen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 5 mm hoch zu einem gleichmässigen Rechteck ausstreichen. In der Ofenmitte ca. 12 Minuten backen.

Biskuit herausnehmen. Ein zweites Backpapier auf einer hitzefesten Unterlage mit Zucker bestreuen. Biskuit darauf stürzen. Oberes Backpapier abziehen. Biskuit mit dem umgekehrten, heissen Blech zudecken und so auskühlen lassen.

Für die Füllung Mascarpone weich rühren. Zitronenschale fein dazu reiben. Frucht auspressen, 1 EL Saft und die Hälfte des Puderzuckers begeben. Gut mischen. Erdbeeren in Würfelchen schneiden. Mit restlichem Puderzucker, 1 EL Zitronensaft und Maraschino mischen.

Harte Biskuitränder wegschneiden. Biskuit mit der Mascarponecreme bestreichen, dabei rundum ca. 2 cm frei lassen. Erdbeeren auf der Creme verteilen. Biskuit mithilfe des Backpapiers von der Längsseite her aufrollen. Roulade bis zum Servieren kühl stellen. Mit Puderzucker bestäuben.