

# Himbeer Roulade



## Zutaten

### *Für den Teig:*

- 6 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 110 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote, Mark ausgekratzt
- 70 g Mehl
- 30 g Maizena
- 1 Prise Salz

### *Für die Füllung:*

- 200 g frische Sahne
- 125 g Sterzinger Vanille Joghurt
- 100 g Topfen
- 100 g Frischkäse
- 60 g Zucker
- 300 g Himbeeren

## Zubereitung

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Das Eiweiß mit Salz, Zucker und Vanillemark schaumig schlagen. Langsam das Eigelb einfließen lassen. Mehl und Maizena darüber sieben und untermischen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse auf dem Backpapier verstreichen und ca. 10 Minuten backen. Den Zucker über den Biskuit verteilen und ihn in ein Küchentuch einrollen. Für die Füllung Sahne, Zucker und Frischkäse vermengen und aufschlagen bis die Masse fester wird. Topfen und Joghurt untermischen. Die Biskuitrollade öffnen. Das Tuch entfernen, mit der Creme bestreichen und die Himbeeren darauf verteilen. Die Roulade wieder aufrollen und für 2 Stunden kühl stellen. Mit Himbeeren und gehackten Pistazien garnieren.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

