Saftige Erdbeerbiskuitrolle (groß und klein!)

Menge		Zutaten	Zubereitung
6	3	Eier	Backofen auf **200 °C Ober-Unterhitze** vorheizen, Blech mit Backpapier belegen. Eier in einer Rührschüssel mit dem Handmixer auf höchster Stufe flaumig aufschlagen. (3-5 Minuten)
160 g	80 g	Puderzucker	Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen.
1 Pckg.	½ Pckg.	Vanillezucker	
4 EL	2 EL	Öl, neutral	Öl langsam eintropfen lassen und unterschlagen.
130 g	65 g	Mehl	Mehl vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Biskuitmasse auf das Backpapier streichen und etwa **13 Minuten** auf mittlerer Schiene backen. In der Zwischenzeit ein frisches Geschirrtuch mit Zucker bestreuen.
6 EL	3 EL	Erdbeer-marmelade	Den heißen Biskuit auf das Geschirrtuch mit Zucker stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen und Marmelade ohne Druck aufstreichen, gut abkühlen lassen.
1 Becher	½ Becher	Sahne	Sahne halb anschlagen, Sahnesteif und Zucker zugeben und fertig steif schlagen.
1 Pckg.	½ Pckg.	Sahnesteif	
1 EL	1 TL	Zucker	
500 g	250 g	Erdbeeren	Erdbeeren waschen, Garnierung beiseitelegen und fein schneiden.
etwas	etwas	Puderzucker	Sahne auf den erkalteten Biskuit streichen, eine kurze Seite dabei 5 cm frei lassen, Erdbeeren verteilen und Biskuit aufrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf eine Platte legen, mit den Erdbeeren und dem Puderzucker garnieren, kalt stellen!