



Biskuit Roulade

Mamas Rezept

7 Eier
210 g Kristallzucker
180 g Mehl
1/2 P. Backpulver
5 EL Marmelade

candid
moments

Backrohr auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

7 ganze Eier mit dem Mixer schaumig schlagen, dann 210 g Kristallzucker dazu und weiter mixen. Zum Schluss werden noch 180 g Mehl und 1/2 Packerl Backpulver untergerührt, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Die luftig aufgeschlagene Masse gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und etwa 15 Minuten im Rohr backen.



Während der Backzeit ein sauberes Geschirrtuch vorbereiten: auflegen und großzügig mit Staubzucker bestreuen.

Wenn der Teig goldbraun ist und bei der Garprobe kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, nimmt man das Biskuit aus dem Ofen und stürzt es samt Backpapier (nach oben!) auf das Tuch. Mit einem nass-kalten Tuch nun einmal übers Backpapier wischen, so löst sich der Teig leichter vom Papier. Rasch abziehen und noch ungefüllt, mit Hilfe des Tuchs möglichst eng aufrollen und etwas ausdampfen lassen. So vermeidet man, dass das Biskuit später reißt. Wieder entrollen, großzügig mit Marillenmarmelade bestreichen und wieder einrollen.

Die Roulade leicht mit Staubzucker bestreuen, in Scheiben schneiden und genießen.

Gutes Gelingen!

www.candid-moments.at