

BISKUITROULADE



STÜCK

1 Roulade



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 1 Stunde



ZEIT AM BACKTAG

ca. 35 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

BISKUITTEIG

- 7 Eier, getrennt
- 50g Staubzucker
- 1 Pkg. Bourbon Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 120g Weizenmehl glatt W480 oder W700
- 70 g Kristallzucker
- geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

FÜLLE

- ca. 200 g Marillenmarmelade (Aprikosenkonfitüre)

ZUBEREITUNG

Für die Biskuitmasse Eidotter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Mixer so lange aufschlagen, bis die Masse hell und dickschaumig ist. Eiklar anschlagen, Kristallzucker einrieseln lassen und zu einer cremigen Schneemasse schlagen. Anschließend unter die Dottermasse heben.

Das Mehl sieben und vorsichtig unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C (Heißluft) auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen.

Das noch heiße Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und das Biskuit einrollen.

Das überkühlte Biskuit nun wieder entrollen, mit der Marmelade bestreichen und mithilfe des Backpapiers einrollen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Hard Facts Hauptteig



Backtemperatur 190 °C



Backdauer ca. 12 min