

BISKUITROULADE

FÜR 1 ROULADE

BACKZEIT 15 MINUTEN

Zutaten:

200g Bio Weizenmehl Type 700
180g Zucker
5 Eier
4EL lauwarmes Wasser
1 Pkg. Vanillezucker
1/2 Pkg. Packpulver

So wirds gemacht:

1. Die Eier trennen und zuerst den Schnee sehr steif schlagen
2. Dotter mit Vanillezucker, Zucker und lauwarmen Wasser zu einem cremigen Teig schlagen
3. Den Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse heben
4. Zum Schluss das Backpulver und das Mehl unterheben
5. Masse auf das Backblech mit Backpapier streichen und bei 180 Grad ca. 15 min. backen
6. Biskuit noch im warmen Zustand mit Konfitüre bestreichen und zu einer Roulade einrollen. Mit Staubzucker bestreut servieren

TIPP: Die Roulade kann auch mit Schlagobers, Vanillecreme oder frischen Früchten gefüllt werden.