

Biskuitroulade

Eine Roulade gehört einfach zum Kaffee dazu. Mit diesem Rezept ist sie ruckzuck auf dem Tisch.

Wissenswertes

Gebacken auf einem Backblech 40 x 30 cm.

4 cm breit geschnitten erhält man 10 Stück.

Das brauchst du

6 Eier

1 Messerspitze Salz

180 g Staubzucker

1 Päckchen Vanillezucker

140 g glattes Mehl

So wird's gemacht

Eier trennen, 6 Eiklar mit einer Messerspitze Salz steif schlagen. Dann 180 g Staubzucker sowie 1 Päckchen Vanillezucker dazugeben und noch etwa 3 Minuten weiterschlagen. 6 Dotter nacheinander einrühren. Zuletzt 140 g gesiebtes Mehl unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 190 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten oder bei 180 Grad etwa 20 Minuten auf Sicht backen. Auf ein Geschirrtuch stürzen, Papier sofort abziehen und gleich mit beliebiger Marmelade bestreichen. Aufrollen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Ich sprühe das Backpapier leicht mit Backtrennspray ein, dann löst sich das Biskuit ganz leicht vom Papier.