

# Einfache Biskuitroulade

Wenn keine Zeit für ein aufwändiges Kuchen Rezept bleibt, ist die einfache Biskuitroulade genau das Richtige!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|                |                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------|
| 6 Stk.         | <a href="#">Eier</a>                                |
| 190 g          | <a href="#">Zucker</a>                              |
| 190 g          | Mehl                                                |
| 1 Packung      | <a href="#">Vanillezucker</a>                       |
| 1 Messerspitze | Backpulver                                          |
| Nach Belieben  | <a href="#">Marillenmarmelade</a> (zum Bestreichen) |
| Nach Belieben  | Staubzucker (zum Bestreuen)                         |

## Zubereitung

1. Für die einfache Biskuitroulade den Backofen auf 210°C vorheizen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und langsam zu den Eiern geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf streichen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.
2. Herausnehmen und den Biskuitboden sofort auf ein sauberes, angefeuchtetes Küchentuch stürzen. Mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Hilfe des Tuches vorsichtig einrollen. Mit Staubzucker bestreuen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Die einfache Biskuitroulade kann alternativ auch mit anderen Marmeladen oder einer Creme bestrichen und mit Schokolade garniert werden.