

# Biskuitrolle mit Puddingcreme

Die Biskuitrolle mit Puddingcreme schmeckt hervorragend und ist schnell zubereitet. Hier das Rezept zum Nachbacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

---

### für den Teig

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Wasser
120 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
120 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

### für die Puddingcreme

1 Packung	Vanillepuddingpulver
0.5 l	Milch
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
4 EL	<a href="#">Erdbeermarmelade</a> (oder Himbeer-, Ribiselmarmelade)

## Zubereitung

- Um eine köstliche **Biskuitrolle mit Puddingcreme** zu zaubern, solltest du das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Beginne dann mit dem schaumigen Rühren von Eiern, Wasser, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel. Vermische das Backpulver mit dem Mehl und hebe es vorsichtig in die Eimasse ein. Verstreiche den Teig mit einer Teigspachtel auf dem vorbereiteten Backblech

und backe ihn 10 Minuten lang im Backrohr. Rolle den Teig danach sofort ein und lasse ihn auskühlen.

2. Für die Puddingcreme bereitest du den Pudding nach Packungsanweisung zu und lässt ihn unter ständigem Rühren auskühlen. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig mit dem Pudding vermengen.
3. Rolle die Biskuitrolle aus, bestreiche sie großzügig mit Marmelade und verteile dann die Puddingcreme darauf. Anschließend rollst du die Biskuitrolle wieder ein und stellst sie kühl.

## Tipp

Mit dieser einfachen Anleitung gelingt dir garantiert eine saftige Biskuitrolle mit einer cremigen Füllung aus Pudding und Marmelade, die deine Familie und Freunde begeistern wird! Vergiss nicht, das Rezept mit deinen Freunden und Followern zu teilen, damit auch sie in den Genuss dieser leckeren Köstlichkeit kommen können.