

Biskuitrolle

Die Biskuitrolle mit Marmelade ist eine klassische österreichische Mehlspeise. Das einfache Rezept gelingt schnell und schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 32 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
120 g	Zucker
4 EL	Mineralwasser
120 g	Weizenmehl (Type 700)
0.5 Packungen	Backpulver
	Ribiselmarmelade
	Staubzucker

Zubereitung

1. Die **Biskuitrolle** ist ein feines und schnell zubereitetes Backwerk mit wenig Zutaten. Dazu den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifen Schnee schlagen. Die Eidotter mit Zucker schaumig schlagen und das Mineralwasser unterrühren. Jetzt das Mehl löffelweise zugeben und vorsichtig unterheben. Abschließend den Eischnee unterheben.
3. Die Masse auf das Backpapier streichen und im Backofen zirka 10-12 Minuten goldgelb backen.
4. Ein sauberes Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Das Backblech mit dem Biskuit direkt auf das Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig lösen. Jetzt mit dem Tuch einrollen und auskühlen lassen.
5. Jetzt die Biskuitrolle öffnen und großzügig mit der Ribiselmarmelade bestreichen. Nochmals

einrollen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

6. In Scheiben schneiden, auf Teller anrichten und genießen.

Tipp

Die Marmelade lässt sich einfacher auf dem Biskuitboden verteilen, wenn man sie vorher etwas erhitzt.