Biskuitroulade mit Marillenbrand

Die Biskuitroulade ist auf jeder Kaffeetafel gern gesehen. Das Rezept hierzu kann nach Herzenslust variiert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

6 Stk.	Eier
20 g	Butter (geschmolzen)
80 g	Kristallzucker
50 g	Mehl (griffig)
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
300 g	Marillenmarmelade
4 cl	Marillenbrand (je nach Geschmack)
50 g	Stärkemehl
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Biskuitroulade mit Marillenbrand den Backofen auf 220°C vorheizen und die Eier trennen. Das Eiklar mit Kristallzucker, Vanillezucker und etwas Salz steif schlagen. Eidotter untermischen und dann Mehl und Stärkemehl unterheben. Zuletzt die zerlassene Butter einrühren.

2. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig verteilen. Im Ofen 8-10 Minuten backen. Ein Küchentuch anfeuchten und mit Staubzucker bestreuen. Den Biskuitteig herausnehmen und auf das Küchentuch (alternativ Backpapier) stürzen, das Backpapier abziehen.

3. Marmelade kurz erwärmen und mit Marillenbrand verrühren. Auf dem Teig verteilen und diesen vorsichtig an der Längsseite einrollen. Auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen

und servieren.

Tipp

Die Biskuitroulade eignet sich sehr gut zum Einfrieren und ist daher der ideale Kuchen für unerwarteten Besuch.