Biskuitroulade

Mit diesem Rezept kann man die klassische Biskuitroulade ganz einfach nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

50 g	Marillenmarmelade
6 Stk.	Eier
130 g	Zucker
150 g	Mehl
1 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Zunächst für die **Biskuitroulade** das Backrohr auf 180°C vorheizen.

2. Dann die Eier trennen und die Dotter mit der Hälfte des Zuckers cremig schlagen. Mit der anderen Hälfte Zucker das Eiklar zum Schnee schlagen. Anschließend abwechselnd Schnee mit Mehl unter die Dottermasse rühren. Am Ende Vanillezucker hinzufügen. Den Biskuitteig nochmal kurz verrühren und auf ein Backblech mit ausgelegtem Backpapier streichen.

3. Den Teig für die Biskuitroulade im vorgeheizten Backrohr für etwa 10-15 Minuten bei 180°C backen. Während der Backzeit ein frisches Geschirrtuch ausgiebig mit Zucker bestreuen, den fertig gebackenen Biskuitteig stürzen, mit Marillenmarmelade üppig bestreichen und sofort einrollen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Man kann die Biskuitroulade statt mit Marillenmarmelade auch mit anderen Marmeladesorten oder mit Schlagobers und Früchten füllen.