

Schoko-Biskuitrolle

Das Rezept für eine Schoko-Biskuitrolle gelingt ganz einfach. Die köstliche Mehlspeise mit zarter Creme schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
3 EL	Wasser (lauwarm)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl
30 g	Kakao
1 TL	Backpulver
200 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Packung	Vanillezucker
	Staubzucker

Zubereitung

1. Berechne eine **Schoko-Biskuitrolle** zu, indem du das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizt und das Backblech mit Backpapier auslegst. Vermenge das Mehl mit Backpulver und Kakao.
2. Trenne die Eier. Rühre die Dotter mit Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig und füge nach und nach das Kakao-Mehl-Gemisch hinzu.
3. Schlage das Eiklar mit einer Prise Salz steif und hebe es vorsichtig unter die Masse.
4. Verteile den Teig gleichmäßig auf dem Backblech und backe ihn ca. 10 Minuten, bis er eine schöne Farbe annimmt. Breite ein Geschirrtuch aus und lege die Roulade mit dem Backpapier nach oben darauf. Wische mit einem angefeuchteten Küchentuch darüber, um

das Papier besser lösen zu können. Rolle die Roulade mit dem Geschirrtuch ein und lasse sie so auskühlen.

5. Schlage Schlagobers mit Vanillezucker steif und rolle die Roulade wieder aus. Bestreiche sie großzügig mit der Schlagsahne und rolle sie erneut auf. Bestäube sie mit Staubzucker und deine köstliche Schoko-Biskuitrolle ist fertig.

Tipp