

Biskuitroulade

Zutaten

| | |
|--------|---------------|
| 4 | Eier |
| 4 EL | Wasser |
| 12 dag | Staubzucker |
| 1 Pkg | Vanillezucker |
| 10 dag | Mehl |

Marmelade zum Füllen

Vorarbeiten

- ☒ Rohr vorheizen (200° C; Heißluft)
- ☒ Backblech mit Backpapier belegen

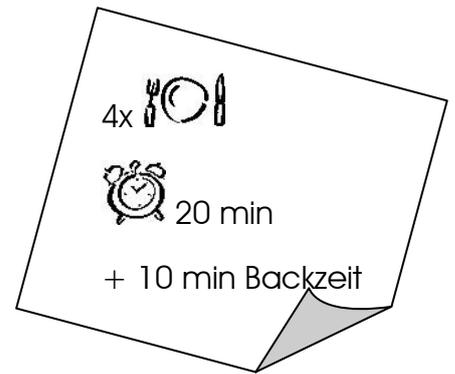
Zubereitung

1. Eier und Wasser mit dem Handmixer **schaumig schlagen** (3 min)
2. Die Hälfte des Staubzuckers **löffelweise** einschlagen
3. Mehl, Vanillezucker und den **restlichen** Zucker mit einem Schneebesen vorsichtig **unterheben**
4. Die Teigmasse fingerdick auf das Backpapier streichen.
5. Im Rohr backen bis der Teig hellbraun ist. (ca. 10 min)
6. Den gebackenen Teig mit dem Papier fest einrollen (Vorsicht HEISS!!!)
7. Überkühlen lassen
8. Ausrollen und vom Papier ablösen
9. Mit Marmelade bestreichen
10. Einrollen und bezuckern



Tipp:

Das Backpapier löst sich am Besten, wenn man es ein wenig befeuchtet.



Gutes Gelingen wünscht
GEIER Florian