

Biskuit-Roulade

Für zwei Personen

Für die Roulade:

6 Eier	170 g Zucker	10 g Vanillezucker
6 EL Mineralwasser	180 g Mehl, W 700	200 g Aprikosenmarmelade

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für die Roulade:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker für mindestens 5 Minuten mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Anschließend das Mineralwasser dazugeben. Mehl sieben und vorsichtig unter die Masse heben. Dann auf einem Blech mit Backpapier gleichmäßig verteilen, in den vorgeheizten Backofen geben und für ca. 12 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrhandtuch stürzen, mit Marmelade bestreichen und einrollen.

Für die Garnitur:

Biskuitroulade mit Puderzucker bestäuben.

Alexander Kumptner am 09. Mai 2024