

BISKUITROULADE

ZUTATEN

8 EIER

240g ZUCKER

180g MEHL

BACKZEIT:

~ 15 MIN

OBER- &

UNTERHITZE:

180 C°

SCHRITT 1

FÜR DIE MASSE EIER UND ZUCKER MIT DEM HANDMIXER CA. 5 MIN. CREMIG AUFSCHLAGEN. MEHL MIT EINEM SCHNEEBESSEN UNTERHEBEN.

SCHRITT 2

DIE MASSE GLEICHMÄßIG AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BACKBLECH STREICHEN UND CA. 15 MIN. BACKEN.

SCHRITT 3

DAS BISKUIT AUF EIN MIT ZUCKER BESTREUTES GESCHIRRTUCH STÜRZEN. DAS BACKPAPIER ABZIEHEN UND EINROLLEN UM EIN BRECHEN DES BISKUIT ZU VERMEIDEN.

SCHRITT 4

DAS ERKALTETE BISKUIT MIT MARMELADE BESTREICHEN UND WIEDER EINROLLEN.

SCHRITT 5

DIE ROULADE MIT STAUBZUCKER LEICHT BESTREUEN.

