

## Kardinalroulade

Rezept von Manuela Baranyai



### Zutaten Teig:

- 9 Eier
- 250 g Zucker
- 60 g Staubzucker
- 60 g Mehl glatt
- Prise Backpulver
- 1Pkg. Vanillezucker
- ein wenig geriebene Zitronenschale

### Zutaten Fülle:

- 1/4 L Schlagobers
- 1Pkg. Vanillezucker
- Marillenmarmelade

### Zubereitung:

Backrohr auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

1.Masse: 7 Eiklar mit 250 g Zucker sehr steif schlagen.

2.Masse: 7 Dotter und die 2 ganzen Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und der abgeriebener Zitronenschale schön schaumig rühren, das Mehl vorsichtig unterhaben.

Backblech mit Backpapier belegen und den weißen Teig mit Abstand (Spritzsack oder mit einem Löffel) auf das Papier spritzen, die Zwischenräume mit der Biskuitmasse auffüllen. Sie schaut immer das sie mit weiß anfängt und aufhört. Im Rohr ca. 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Auf ein trockenes Geschirrtuch verkehrt auflegen und das Backpapier vorsichtig entfernen. Mit Marmelade bestreichen und mit dem steifgeschlagenem Schlagobers mit Vanillezucker aufstreichen. Mit dem Geschirrtuch zu einer Roulade rollen und mit Staubzucker bestäuben.

Gutes Gelingen wünschen

Manuela Baranyai und Gudrun von Mödling :-)