



Biskuitroulade

Zutaten:

- 6 Dotter/Eigelb
- 20 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale einer abgeriebenen Zitrone

- 4 Eiklar/Eiweiß
- 80 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl glatt
- AT Type W480/DE Type 405

Marmelade deiner Wahl zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen

Für ein Blech der Größe 31x35 cm

Zubereitung:

Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dotter, Zucker, Vanillezucker und die abgeriebene Zitronenschale sehr schaumig rühren.

Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen.

Nun diese beiden Massen vorsichtig miteinander vermischen. Das Mehl mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben.

Auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 12 bis 15 Minuten auf Sicht backen.

Herausnehmen, auf ein mit Staubzucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, dick mit Marmelade bestreichen und einrollen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

WWW.GUDRUNVONMOEDLING.AT

Ein Screenshot von diesem PDF darf NICHT veröffentlicht werden!