

Biskuitroulade

Zutaten

3	Eier
50 g	Kristallzucker
60 g	Mehl glatt
1	Prise Vanillezucker
2	Prise Zitronia
50 g	Marillenmarmelade
10 g	Rum zum Abrühren der Marmelade

Weiteres:

Staubzucker zum Bestreuen



Arbeitsbeschreibung

1. Rohr auf 210°C Ober und Unterhitze vorheizen.
2. Ein zum Rohr passendes Blech suchen.
3. 2 Stück Din A4 Blatt Backpapier (große Heftseite).
4. 50 g Marillenmarmelade mit Rum glattrühren.
5. Material abwiegen.
6. Eier trennen (2 Schneekesseln).
7. Dotter mit Vanillezucker, Zitronia und halber Zuckermenge dickschaumig rühren.
8. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen, anschließend den restlichen Zucker dazugeben und gut aufschlagen.
9. Schnee unter die Dottermasse heben.
10. Mehl mit Kochlöffel unter die Masse heben (mit Gefühl).
11. Die Masse auf ein A4 Blatt geben und mit einer Palette fingerhoch aufstreichen.
12. 8 Minuten bei 210°C backen (Druckprobe machen).
13. Die gebackene Biskuitroulade verkehrt auf ein mit Kristallzucker bestreutes A4 Papier geben und das Backpapier abziehen.
14. Das Biskuit dünn mit abgerührter Marillenmarmelade bestreichen und längsseits einrollen. (Eng einrollen)
15. Ins Papier eindrehen und auskühlen lassen.
16. Ausrollen, anzuckern und mit Sägemesser schräg aufschneiden.