Biskuitroulade

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

8	Eier
100 G	Zucker
80 G	Dinkelmehl
20 G	Maizena
	Marmelade nach Belieben

Zubereitung

1. Küchenmaschine mit Rührbesen vorbereiten
   und das Backrohr auf 200 °C vorheizen.
2. Eier in die Rührschüssel aufschlagen
   und bei hoher Stufe die Eier 2-4 Minuten schaumig rühren.
3. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
4. Wenn die Eier sehr fluffig sind,
   die Geschwindigkeit der Küchenmaschine langsamer stellen.
5. Das gesiebte Mehl, das Maizena und die Zitronenschale
   in einer Schüssel vermischen und löffelweise unterheben.
6. Teig auf ein Backblech leeren und gleichmäßig verteilen.
7. 10 Minuten ins Backrohr geben.
8. Heiße Roulade mit der oberen Seite auf ein Geschirrtuch stürzen.
9. Auf das Backpapier ein gut feuchtes Geschirrtuch ausbreiten
   und so auskühlen lassen.

   So bleibt die Roulade schön saftig.
10. Sobald sie weiterverarbeitet wird, das Geschirrtuch weggeben
11. Backpapier vorsichtig abziehen, mit Marmelade bestreichen
    und längsseitig einrollen.

SEMINAR BÄUERINNEN