

Biskuitrolle

Zutaten:

3 Eigelb
5-6 Eßl. warmes Wasser*
150 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
3 Eiweiß
100 g Mehl
50 g Gustin (Speisestärke)
3 g Backpulver (1 gestrichener Teelöffel)
Zucker zum bestreuen
250-375 g Konfitüre**



So wird's gemacht:

Eigelb und das Wasser mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

Nach und nach 2/3 vom Zucker und Vanille-Zucker hinzufügen. So lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist.

Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Rest des Zuckers und Vanille-Zucker unterschlagen.

Dann den Schnee auf die Eigelbcreme geben.

Mehl, Gustin und Backpulver mischen, darüber sieben, unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren), den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech streichen, an der offenen Seite des Blechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht.

Sofort 10-15 Minuten backen!

Gas: 5 Minuten vorheizen 3 ½ - 4 1/2

Strom: 200-220 C° Ober- und Unterhitze

Nach dem Backen, den Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen, vorsichtig, aber schnell abziehen.

Den Biskuit sofort gleichmäßig mit Konfitüre bestreichen, und aufrollen.

Je nach Bedarf mit Puderzucker bestäuben oder dünn mit Konfitüre bestreichen.

*Bei großen Eiern die kleinere, bei kleinen Eiern die größere Wassermenge nehmen.

** Sehr gut schmeckt Orangen- und Aprikosenkonfitüre gemischt.



wünscht guten Appetit!

