

BISKUITROULADE

★★★★★ 4.8 bei 251 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Sie ist ein echter Klassiker der österreichischen Mehlspeisküche – die Biskuitroulade. Wenn es WIRKLICH schnell gehen muss, gibt es keine bessere Idee als eine Biskuitroulade zu backen! Unschlagbar einfach und unwiderstehlich gut: Eine noch ofenwarme, mit Marillenmarmelade gefüllte Roulade schmeckt immer!

Zubereitung

- 1 Für den Biskuitteig (>[Biskuitteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/)) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/biskuit/>) die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker schaumig rühren und anschließend das Mineralwasser dazumischen. Jetzt das Mehl vorsichtig unterheben, dafür immer nur Esslöffel für Esslöffel zugeben, bis das Mehl aufgebraucht ist. Zuletzt den Schnee behutsam einrühren.
- 2 Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.
- 3 Ein Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen und die Roulade direkt aus dem Backofen daraufstürzen, vorsichtig das Backpapier abziehen und anschließend wieder auflegen.



Zutaten

FÜR 1 ROULADE

TEIG

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 6 EL Mineralwasser oder Leitungswasser
- 180 g Weizenmehl 700

FÜLLE

Marmelade nach Geschmack (Marille, Ribisel, Himbeere...)

- 4 Zusammen mit dem Backpapier einrollen und etwas auskühlen lassen.



- 5 Nun wieder öffnen, Backpapier entfernen und mit Marmelade bestreichen.



- 6 Ein letztes Mal einrollen und genießen!



Manchmal schlage ich auch einfach gleich die ganzen Eier mit dem Zucker auf. Die Roulade wird dann nicht ganz so luftig, aber trotzdem locker und köstlich. Wenn es also besonders schnell gehen soll, könnt ihr auf den Eischnee getrost verzichten.