

BUCHWEIZEN ROULADE | GLUTENFREI

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.8 bei 24 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den Biskuitteig die Eier mit dem Zucker gut aufschlagen und anschließend das Mineralwasser dazugeben. Jetzt das Mehl vorsichtig unterheben. Dabei immer nur Esslöffel für Esslöffel zum Teig geben, bis das ganze Mehl verbraucht ist.
- 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. Das Backpapier vorsichtig abziehen und anschließend wieder auflegen. Den Kuchenboden zusammen mit dem Backpapier einrollen und etwas auskühlen lassen.
- 4 Nun wieder öffnen, das Backpapier entfernen und den Kuchen mit der Preiselbeermarmelade bestreichen. Ein letztes Mal einrollen und genießen!



Um das Backpapier leichter vom Biskuitteig zu entfernen, kann man ein feuchtes Geschirrtuch kurz darauflegen. Dadurch lässt sich das Papier einfacher vom Teig ablösen.



Zutaten

FÜR EINE ROULADE

TEIG

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- Mineralwasser
- 6 EL (alternativ Leitungswasser)
- 160 g Buchweizenmehl

FÜLLE

- 250 g Preiselbeermarmelade