

HIMBEER BISKUITROULADE

★★★★★ 4.9 bei 26 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Bilder: Nadja Hudovernik

in Kooperation mit servus.com

Zubereitung

- 1** Eier gemeinsam mit Zucker mindestens 5 Minuten schaumig rühren, dabei Mineralwasser dazugeben. Mehl nur löffelweise unterheben, bis alles gut vermischt 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 darauf legen, vorsichtig das Backpapier abziehen und anschließend wieder darauflegen.
- 4** Zusammen mit dem Backpapier wieder einrollen und etwas auskühlen lassen. Nun wieder öffnen und dick mit Marmelade bestreichen und wieder – ein letztes Mal einrollen. FERTIG



Zutaten

FÜR EINE ROULADE

TEIG	
6	große Eier
160 g	Zucker
	Mineralwasser
4 EL	(alternativ Leitungswasser)
160 g	Weizenmehl 700

FÜLLE

200 g	Himbeermarmelade
-------	------------------