HIMBEER BISKUITROULADE

4.9 bei 27 Bewertungen

40 min | Biskuit | Heißluft | 200 Grad | 12 min



Bilder: Nadja Hudovernik

in Kooperation mit servus.com

Zutaten

FÜR EINE ROULADE

TEIG

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

FÜLLE

200 g	Himbeermarmelade

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