

HIMBEER BISKUITROULADE

★★★★★ 5 bei 11 Bewertungen



Bilder: Nadja Hudovernik

in Kooperation mit [servus.com](https://www.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

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR EINE ROULADE

TEIG

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

FÜLLE

- 200 g Himbeermarmelade