

Biscuitroulade

Zutaten:

Teig:

4	Eier
3-4 EL	warmes Wasser
125 g	Zucker
1 P	Vanilinzucker
75 g	Weissmehl
50 g	Maizena
1 MS	Backpulver

Füllung:

Etwa 5 EL	Konfitüre
	Puderzucker



Zubereitung:

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange bis eine cremartige Masse entstanden ist.

Das Eiweiss wird zu steifem Schnee geschlagen.

Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu.

Der Schnee muss so fest sein, dass ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf die Eigelbmasse gegeben. Darüber wird das mit Maizena und Backpulver gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig (nicht rühren!) unter die Eigelbmasse. Das Backblech wird mit Pergamentpapier belegt und die eine kurze Seite so zu einer Falte gelegt, dass sie unmittelbar vor dem Backblechrand steht.

Der Teig wird etwas 1 cm dick auf das vorbereitete Backblech gestrichen und sofort gebacken.

Das Backblech in die Mitte des Ofens schieben.

Backzeit: im vorgeheizten Ofen, ca. 15 Minuten bei 200 Grad (Umluft)

Nach dem Backen wird das Biscuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier gestürzt, das Backpapier wird mit kaltem Wasser bestrichen und vorsichtig, aber schnell abgezogen.

Man bestreicht das Biscuit sofort gleichmässig mit Konfitüre und rollt es von der kürzen Seite her auf. Die Roulade mit Puderzucker bestreuen.