

Himbeerroulade

Zutaten:

Biskuit
4 Eier
120 g Puderzucker
80 g Mehl
40 g Maisstärke
1 TL Zitronenabrieb (eventuell)
Zucker zum Bestreuen
185 g Himbeerkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb und die Hälfte des Zuckers mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen, bis eine helle, feste Masse entsteht und sich das Volumen verdoppelt hat.

Eiweiss steif schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis die Masse glänzt. Backofen auf 180 °C vorheizen.

1/3 des Eiweisses unter die Eigelbmasse mischen.

Mehl und Stärke mischen. Mehl und Eiweiss abwechslungsweise vorsichtig unter die Masse mischen. Zitronenabrieb unterrühren.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und dünn in Blechgrösse austreichen.

In der Ofenmitte ca. 13 Minuten backen. Nadelprobe machen: Dazu ein Holz- oder Metallspießchen bis in die Mitte des Biskuits stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig kleben bleibt, ist das Biskuit fertig gebacken.

Herausnehmen und mit etwas Zucker bestreuen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Gitter stürzen. Oberes Backpapier vorsichtig abziehen und wieder auf das Biskuit legen. Biskuit bis zur Weiterverwendung auskühlen lassen.

Harte Biskuitränder wegschneiden.

Biskuit mithilfe eines Löffels mit der Konfitüre bestreichen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

Biskuit mithilfe des Backpapiers satt einrollen. Enden Abschneiden.

Roulade mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.

Tipps:

Statt Himbeer- Konfitüre nach Belieben wählen.

Eier und Zucker solange schlagen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Mehl, Stärke und Eischnee portionenweise unter die Eigelbmasse mischen.

Teig nach der Herstellung sofort backen.

Biskuit immer im vorgeheizten Ofen backen.