

## Biskuitroulade mit Himbeeren (nach Tiptopf S. 292):



### Mise en place:

#### Biskuit:

- Zutaten: Eier, Zucker, Mehl, Salz, Zitrone, warmes Wasser
- Geräte: Litermass, Schüssel, Handrührgerät mit Schwingbesen, grosses Sieb, rechteckiges Blech mit Backpapier



#### Füllung:

- Zutaten: Früchte (Himbeeren), Zitrone, Zucker, Vanillezucker, Rahm, Puderzucker
- Geräte: Schüssel (mit Deckel), Massbecher, Handrührgerät mit Schwingbesen, Gummischaber



### 1. Eigelb trennen.

Eigelb in die Schüssel geben.

Eiweiss in ein grosses Litermass geben.



## 2. Eiweiss zu Schnee schlagen.

Mit Handrührgerät schlagen.

Test: Bei einem Schnitt durch das Eiweiss läuft dieses nicht mehr zusammen, sondern bleibt fest.



## 3. Eigelbmasse rühren.

Zucker, Salz und warmes Wasser zum Eigelb geben.



Rühren, bis die Masse hell und schaumig ist.

**Tipp:** Gleich mit dem Handrührgerät machen ohne es vorher zu waschen. So mischt sich etwas Eischnee in die Eigelbmasse, man erhält schneller ein gutes Resultat.



Zitronenschale dazureiben.



#### 4. Eischnee & Eigelbmasse zusammenfügen.

Eischnee auf die Masse geben.

Mehl dazusieben.



Mithilfe eines Gummischabers geduldig darunterziehen (keine schnellen Rührbewegungen).



#### 5. Biskuit backen.

Auf das Blech geben. Etwa 1cm dick rechteckig auf dem Blech ausstreichen.

In der Ofenmitte bei 220° 8-10 Minuten backen.



#### 6. Füllung machen.

Himbeeren waschen, in eine Schüssel geben. Wenig Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker beifügen.

Zugedeckt kurze Zeit stehen lassen.



Rahm schlagen.



### 7. Biskuit auskühlen lassen.

Biskuit aus dem Ofen nehmen. Auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen.

Backpapier vorsichtig abziehen.

Biskuit in Küchentuch einrollen (damit es nicht austrocknet).

Auskühlen lassen.



### 8. Roulade rollen.

Biskuit ausrollen.

Schlagrahm auf Biskuit verteilen. Ränder frei lassen.

Himbeeren darauf verteilen.

Biskuit vorsichtig einrollen. Darauf achten, dass der Schluss gegen unten liegt.

**Tipp:** Etwas Füllung für die beiden Enden lassen. Mit dem Gummischaber diese zum Schluss noch ausfüllen.

Puderzucker drüberstreuen. Fertig.