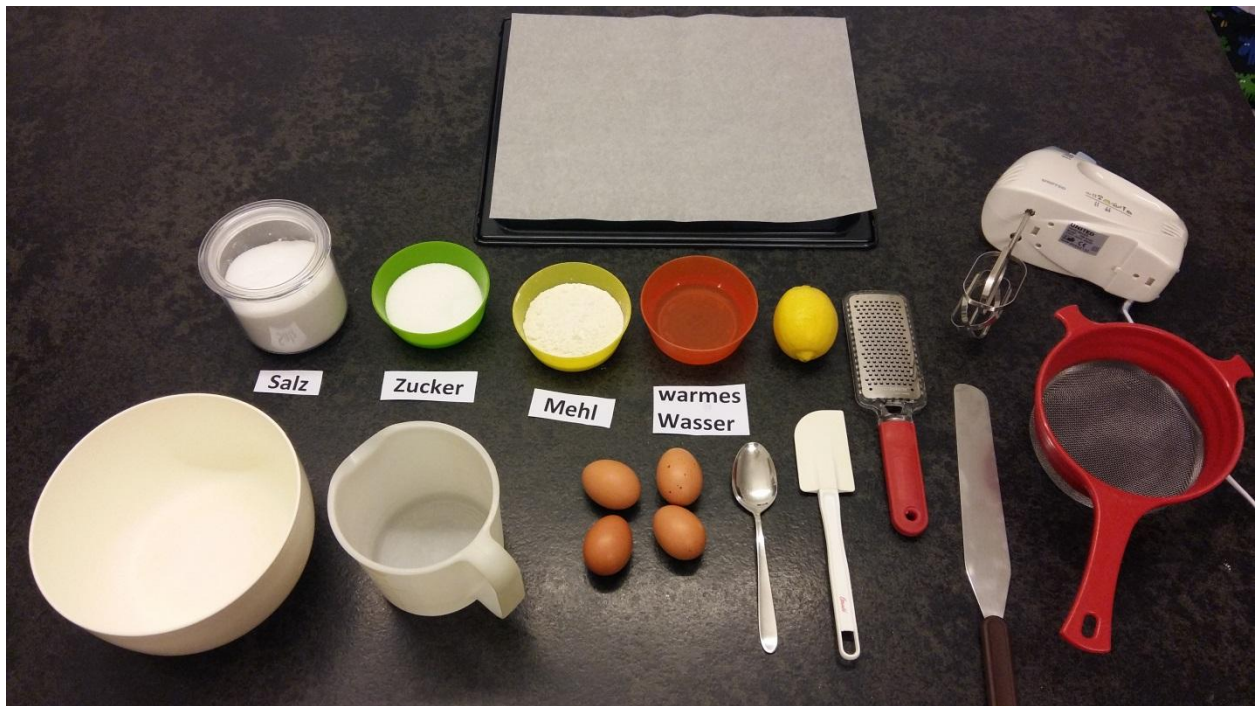


Biskuitroulade – Teig



Mise en Place: Ofen vorheizen



Eier trennen; Eiweiss ins Litermass, Eigelb in die Schüssel geben



Eiweiss zu Eischnee schlagen, bis das Litermass auf den Kopf gestellt werden kann



Eigelb, Zucker, Salz, warmes Wasser rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Evtl. Aromen beifügen.



Eischnee auf die Masse geben.



Mehl zu der Masse dazusieben.



Eischnee und Mehl **sorgfältig** mit dem Teigschaber oder Schwingbesen unterziehen. Nicht rühren!



Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Schüssel sauber ausputzen.



Masse ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausstreichen.



Biskuit bei 220 °C in Ofenmitte für 8-10 min backen.



Test mit Fingerdruck: Es darf keine Delle entstehen.



Das Biskuit sorgfältig vom Blech ziehen.



Backpapier halten und das Biskuit mit einer schnellen Bewegung drehen.



Backpapier sorgfältig ablösen. Tipp: mit einem feuchten Lappen darüberstreichen



Biskuit sofort mit dem Blech zudecken und auskühlen lassen.

Biskuitroulade – Füllung (mit Äpfel)



Früchte vorbereiten, in Schüssel geben



Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker beifügen



Rahm schlagen, bis sich das Gefäß auf den Kopf stellen lässt.



Rahm mit den Früchten mischen oder direkt auf das Biskuit verteilen



Trockene Ränder wegschneiden



Füllung mit einem Teigschaber verteilen. Wichtig: den vorderen Rand frei lassen!



Mit Hilfe des Küchentuchs das Biskuit einrollen. Dabei nicht zu fest andrücken.



Die beiden Enden abschneiden.



Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

