

Bananenroulade

Bilderweiser

Simon Schweizer, EA18

Biskuitteig

 A top-down view of a wooden countertop with various ingredients and tools for making biscuit dough. There is a metal bowl with sugar, a sifter with flour, a hand mixer, a grater, a lemon, and several small bowls containing different ingredients.	<p>Mise en Place</p>
 A close-up view of hands separating an egg. The egg white is being poured into a metal bowl, and the yolk is being placed into a white bowl. There are other bowls with ingredients on a granite countertop.	<p>Ei sorgfältig trennen, Eiweiss in Metallschüssel geben Eigelb in Schüssel geben</p>
 A close-up view of a hand mixer with two beaters whisking egg whites in a metal bowl. The egg whites are being whipped into a thick, white foam.	<p>Handrührgerät mit Schwingsbesen verwenden Eiweiss zu Eisschnee schlagen</p>

Bananenroulade

Bilderweiser

Simon Schweizer, EA18



Test: Ist der Eisschnee
genügend steif
geschlagen, hält dieser
auch wenn die Schüssel
gewendet wird.



Butter und Eigelb rühren
bis die Masse hell und
schaumig ist.



Zitronenschale dazu
reiben

Bananenroulade

Bilderweiser

Simon Schweizer, EA18



Mehl sieben und
lagenweise sorgfältig mit
Eisschnee unterziehen



Rechteckig auf ein mit
Backpapier belegtes Blech
verteilen. Ca. 1 cm hoch
und möglichst regelmässig



Sofort backen:
→ 220°
→ Ofenmitte
→ Ober-/Unterhitze
→ Zeit: 8 Minuten.

Bananenroulade

Bilderweiser

Simon Schweizer, EA18



Küchentuch mit Zucker bestreuen



Garprobe:
Mit einem Finger Druck auf den Teig geben. Dieser soll elastisch sein, aber nicht mehr kleben.



Teig auf Küchentuch stürzen

Bananenroulade

Bilderweiser

Simon Schweizer, EA18



Tipp: Backpapier lösen

Klebt der Biskuitteig am Backpapier, einfach mit einem nassen kalten Lappen darüber streichen



Sofort mit dem Blech zudecken und auskühlen lassen

Füllung



Mise en Place

Bananenroulade

Bilderweiser

Simon Schweizer, EA18



Puderzucker sieben



Rühren bis Masse schaumig ist



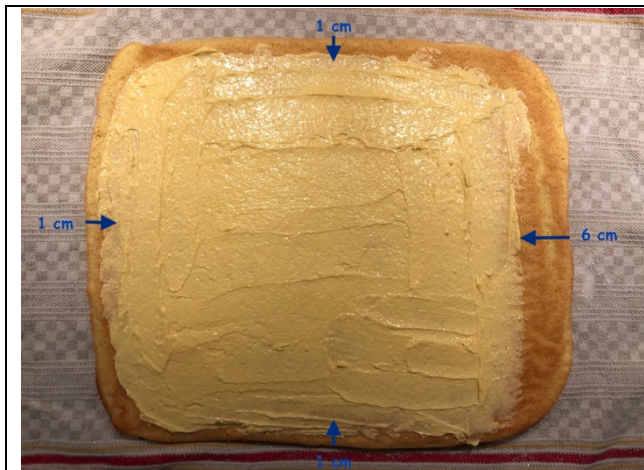
Vanillezucker, Eigelb, Wasser
zugeben und mischen.
Kühlstellen

Bananenroulade

Bilderweiser

Simon Schweizer, EA18

Bananenroulade



Biskuitteig mit Füllung gleichmässig bestreichen. An den Rändern 1 cm frei und auf der einen Seite 6 cm freilassen. Die Füllung wird beim Einrollen nach aussen geschoben.

Für mehrere kleinere Stücke die 6 cm an der Längsseite freilassen.



Bananenstreifen gleichmässig auf der Füllung verteilen.



Mit Küchentuch einrollen

Für mehrere kleinere Stücke von der Längsseite her einrollen.



Mit Puderzucker bestreuen und kühl servieren.