Roulade mit Konfitüre



Nach einem Rezept von oetker

Rezept für 3 Rouladen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 12 |  | Eier | Eier trennen. |
| 240 | g | Zucker | Eigelb mit Zucker und Vanillin- Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell ist. |
| 3 | Päckli | Vanillin-Zucker |
| 3 | Prise | Salz | Das Eiweiss mit Salz und Backpulver steif schlagen. |
| 1.5 | TL | Backpulver |
| 300 | g | Mehl | Mehl und Eischnee lagenweise auf die Eigelbmasse geben und mit einem Gummischaber sorgfältig mischen.  Ca. 1 cm dick auf das Backpapier ausstreichen.  In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 10–12 Minuten backen.  Herausnehmen und auf ein sauberes Backpapier stürzen. Sofort das mitgebackene Backpapier entfernen und mit dem sauberen Backpapier einrollen. Auskühlen lassen. |
| 360 | g | Himbeerkonfitüre  etwas Puderzucker | Roulade ausrollen, mit Konfitüre gleichmässig bestreichen und mithilfe des Backpapiers wieder einrollen.  Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und in Scheiben schneiden. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Konfitüre durch geschlagenen Rahm ersetzten. | |