

Biskuitrolle

Zutaten (für 12 Stück):

- 90 g Butter
- 6 Eier
- 175 g feinsten Zucker
- 150 g Mehl
- 2 gestrichenen TL Backpulver
- 150 g Konfitüre

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Butter zerlassen und ein wenig abkühlen lassen.
3. Eier trennen.
4. Eigelbe mit Zucker weißschaumig schlagen.
5. Eiweiß steif schlagen.
6. Mehl und Backpulver mischen und sieben.
7. Mehl abwechselnd mit dem Eisschnee unter die Eigelbmasse heben.
8. Flüssige Butter mit etwas Masse verrühren, dann unter die übrige Masse heben.
9. Biskuitteig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen ca. 12 Minuten backen.
10. Biskuitplatte aus dem Ofen nehmen und den fertigen Teig auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen.
11. Papier abziehen.
12. Konfitüre auf den Biskuitboden streichen. Boden durch Anheben des Tuchrands zu einer Roulade aufrollen.
13. Straff nachrollen und fixiert erkalten lassen.
14. Danach in Scheiben schneiden und weiter verarbeiten.

(Das Rezept wurde in leicht abgewandelter Form folgender Quelle entnommen: Zeitschrift „Lisa Kochen und Backen“, Magazin „Sweet Dreams“, Ausgabe März / April, Mai 2012, Seite 49 ff.)