

BISKUITROULADE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 6 Eier
- 160 g Staubzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 Eierschalenhälften Öl
- 140 g Mehl (glatt)
- 1 Msp. Backpulver

- heiße Marmelade
- etwas Staubzucker zum Bestreuen
- Backpapier

Zubereitung:

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die ganzen Eier mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe sehr schaumig schlagen - mindestens 6 Minuten. Danach bei reduzierter Geschwindigkeit Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Öl dazumixen. Zuletzt das mit Backpulver versiebte Mehl unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Backblech auftragen und ca. 15 Minuten backen.

Den Biskuitteig aus dem Rohr nehmen, auf ein Geschirrtuch stürzen, mit heißer Marmelade bestreichen und mit Hilfe des Geschirrtuches einrollen. Mit Staubzucker bestreut servieren.