

Omas Rezeptesammlung

Biskuitrouladen Grundrezept

Gattung: Backen, Gebäck, Biskuit, Grundlage, Kuchen, Rührteig

4	Eigelb,		Zitronenschale,
70 g	Zucker,	2 Essl.	Wasser,
1 Spritzer	Salz,	70 g	Mehl,
1 Prise	Vanille,	4	Eiweiß (steif geschlagen)

Eigelb, Zucker, Vanillemark und abgeriebene Zitronenschale mit Wasser im Wasserbad oder auf milder Wärme gut schaumig schlagen (ca. 15 Minuten). Vom Feuer nehmen und unter Weiterschlagen abkühlen lassen.

Eischnee und gesiebtes Mehl abwechselnd unter die Eimasse ziehen und sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 1 cm dick ausstreichen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten hellbraun backen.

Biskuitteig aus dem Backofen nehmen, sofort auf ein Geschirrtuch stürzen und das heiße Backpapier umgehend entfernen.

Den Biskuit mitsamt dem Tuch aufrollen und auskühlen lassen. Wenn der Biskuit abgekühlt ist, auseinander rollen, vorsichtig flach legen und mit der Creme bestreichen. Die Roulade wieder zusammenrollen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Bei Konfitüre-Füllung die Konfitüre erwärmen, nach dem Stürzen auf den noch warmen Biskuit streichen und zusammen rollen.