

Biskuitroulade

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 8 Portionen:

Biskuit:

3 St. Eiklar

1 Pr. Salz

*eine ½ Eischale voll kaltes Wasser

90 g Kristallzucker

3 St. Eidotter

90 g Mehl, glatt

Fülle:

80 g Marillenmarmelade, kalt und fein püriert
Rum



Herstellung:

1. Eiklar mit Salz und einer halben Eischale voll kaltem Wasser steif aufschlagen.
2. Mit Zucker ausschlagen.
3. Eidotter gut einarbeiten.
4. Gesiebtetes Mehl unter einmal hinzu geben und vorsichtig unterheben.
5. Auf ein Backpapier oder Silpat ca. 20 x 30 cm groß und ca. 1 cm dick aufstreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch mit Kristallzucker bestreuen, und die Marillenmarmelade mit etwas Rum glattrühren.
8. Die fertige Roulade aus dem Backofen nehmen und auf das Kristallzucker bestreute Geschirrtuch geben.
9. Die Marillenmarmelade dünn aufstreichen und die Roulade ganz enge einrollen.
10. Zu Schluss mit Staubzucker bestreuen.



Biskuitroulade

www.fitdurchsleben.com

***Tipp:** Das Eiweiß lässt sich genauso gut aufschlagen wie ohne dem Wasser – aber. . . durch den höheren Wasseranteil im Biskuitteig trocknet die Masse im Backofen nicht so schnell aus, dadurch ist der Biskuit fluffiger und lässt sich besser zusammenrollen.

