

Biskuitrolle

4 Eier
100g Zucker
4 Eigelb
50g Mehl
50g Speisestärke
Zucker bzw. Puderzucker zum Bestreuen
3 TL heißes Wasser
Obstkonfitüre

- Ofen vorheizen, falls man Ober-/Unterhitze verwenden will
- Backblech mit Backpapier auslegen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Zucker unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen.
- Alle acht Eigelb bei niedriger Stufe unterziehen.
- Mehl und Speisestärke mischen und sieben. zur Eimasse und mit einem Schneebesen unterheben.
- Teig auf das Blech geben und mit einem Spachtel gleichmäßig verteilen.
- Bei 170°C (Umluft) bzw. 200°C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen 12min backen bis der Teig goldgelb ist.
- Obstkonfitüre mit heißem Wasser mischen und bereitstellen
- Frisches Küchentuch mit Zucker bzw. Puderzucker gleichmäßig bestreuen
- Blech heraus holen und **schnell** auf das Küchentuch stürzen.
- Backpapier **schnell** entfernen.
- Konfitüre **schnell** darauf streichen
- Mit Hilfe des Handtuchs den Teig **schnell** aufrollen.
- Etwa ¼ Stunde auskühlen lassen