

# Biskuitroulade



## **Biskuitmasse:**

4 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillin Zucker 120 g  
gesiebttes glattes Mehl  
1 Messerspitze Backpulver

## **Marmelade-Füllung:**

60 g heiße Marillenmarmelade

## **Zum Verzieren:**

½ l flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Sahnesteif  
Back- & Speisefarben

### **1 Biskuitmasse:**

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Schneebeisen) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

### **2** Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

### **3** Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

### **4 Marmelade-Füllung:**

Das erkaltete Biskuit mit Marmelade bestreichen und mithilfe des Backpapiers einrollen.

### **5 Zum Verzieren:**

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und in 3 Teile teilen. 2 Teile jeweils mit roter und grüner Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die 3 Schlagobersteile in Spritzbeutel mit russischer Spritztülle und Blatttülle füllen und Blumen und Blätter aufspritzen.