

Biskuitroulade



Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin Zucker 120 g
gesiebtes 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 (Schneebesen) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben 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.