

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Biskuitroulade

Zutaten

(4 Personen)

- 6 Eier
- 100 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Butter
- Puderzucker
- Marillenmarmelade

Zubereitung

Die Eier trennen. Eiklar mit halber Menge Zucker zu Schnee schlagen. In einem extra Behälter Dotter mit restlicher Zuckermenge und Vanillezucker schaumig schlagen. Gemeinsam mit dem Mehl der Eiweißmaße unterheben.

Quelle: ORF extra

Blech mit Butter gut befetten und die Teigmasse gleichmäßig verstreichen. 8 Minuten bei 180 °C leicht goldgelb backen und im Anschluss auf einem mit Puderzucker bestäubtem Geschirrtuch vom Blech rasch herausklappen.

Mit Marillenmarmelade bestreichen und zu einer Roulade rollen. Nochmal mit Puderzucker bestreuen und schon ist die Roulade servierfertig.