

BISKUITTEIG GRUNDREZEPT



Zutaten für 12 Portionen

4	Stk	Eier, getrennt
60	g	Mehl
100	g	Zucker
1	Pk	Vanillezucker

- 1 Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß in einer hohen Schüssel steif schlagen.
- 2 Dotter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Abwechselnd Mehl und Eiweiß langsam unter die Eimasse heben.
- 3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen für 10-12 Minuten, bei Ober- und Unterhitze backen lassen.
- 4 Danach das Biskuit stürzen und das Backpapier sorgfältig abziehen. Das Biskuit noch heiß einrollen und so auskühlen lassen.
- 5 Ist das Biskuit kalt vorsichtig ausrollen und nach Wunsch mit Marmelade bestreichen. Nochmals einrollen, mit Staubzucker bestreuen, Scheiben runter schneiden und servieren.