



Rezept für Bisquitroulade



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

1 Blech (die Roulade ist dünn)

Zutaten:

- 70 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb, Doppelgriffiges Mehl oder RIEPER Tortenmehl
- 20 g Maisstärke
- 40 g Zucker
- 4 Eidotter
- Abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- Mark einer halben Vanilleschote oder 1 Vanillezucker
- 4 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 40 g Zucker

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Eigelb mit dem Zucker und den Aromen rühren bis eine luftige Masse entsteht.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und dem Salz schaumig schlagen.

Das Mehl und die Stärke sieben, gemeinsam mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Die Masse auf das Tortenblech streichen und in den vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 10 Min. bei 210°C

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Füllung:

Nach dem Abkühlen den Bisquitteig vorsichtig vom Backpapier lösen und nach Belieben mit Creme, Marmelade o.ä. bestreichen. Anschließend den Teig aufrollen und mit Puderzucker bestreuen.