

# Biskuitroulade mit Konfitüre

Für 10 – 12 Stück



### Tipp

Mit Rahm servieren.

## Zutaten

### Teig:

- 120 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 2 EL warmes Wasser
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale
- 4 Eiweiss, steif geschlagen
- 80 g Mehl

### Füllung:

- 4 EL Himbeerkonfitüre
- oder eine andere Konfitüre nach Wahl
- Puderzucker, zum Bestäuben



## Zyklus 3

## Zubereitung



- 1** Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200 °C). Teig: Eigelb, Zucker, Salz und Wasser rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Zitronenschale beifügen.



- 2** Mehl dazusieben. Zusammen mit Eischnee sorgfältig darunterziehen.



- 3** Teig auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Zu einem 1 cm dicken Rechteck ausstreichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen.



- 4** Biskuit auf das Küchentuch stürzen. Backpapier ablösen, Biskuit sofort mit dem heissen Blech zudecken. Auskühlen lassen.



- 5** Füllung: Konfitüre daraufstreichen, satt aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben.