

Biskuitroulade

swissmilk



Zutaten bereitstellen. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C).



Eigelb, Zucker, Salz und Wasser rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Zitronenschale beifügen.



Mehl dazusieben. Zusammen mit Eischnee sorgfältig darunterziehen.



Teig auf das vorbereitete Blech geben. Zu einem 1 cm dicken Rechteck ausstreichen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen.



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



Konfitüre darauf streichen, satt aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben.