Roulade



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
4 Stk	Eier	
3 EL	Wasser	
150g	Zucker	
150g	Mehl	
50g	Speisestärke	
1 Priese	Zucker zum bestreuen	

Füllung

Menge	Zutat	Bemerkung
500g	Schlagobers	
2 pkg	Sahnesteif	
80g Zucker	Zucker	
200g	Füllung	z.B. Himbeeren

Zubereitung

Schritt 1

Für den Teig der **Himbeerroulade** Eidotter, Wasser und Zucker schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke versieben und unter die Masse rühren. Zuletzt steif geschlagenen Eischnee unterheben.

Schritt 2

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze, 200 Grad etwa 12 Minuten backen.

Schritt 3

Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, Backpapier abziehen und mit Tuch einrollen.

Schritt 4

Für die Fülle Schlagobers, Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Himbeeren vorsichtig untermischen.

Schritt 5

Biskuit aufrollen, mit Fülle bestreichen, wieder einrollen und mit Zucker bestreuen.oText

---

Revision #1
Created 11 January 2025 09:12:30 by Andre
Updated 11 January 2025 12:47:48 by Andre