

# Biskuit (BR)



## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Zutaten von (oma)

## Erfahrungen

Oma: 190°C Vorheizen

# Zutaten

| Menge      | Zutat                      | Bemerkung |
|------------|----------------------------|-----------|
| 6 stk      | Eier                       | getrennt  |
| 120g       | Zucker                     |           |
| 110g       | Mehl                       |           |
| 1 Pkg      | Vanillezucker              |           |
| 1 TL       | abgeriebene Zitronenschale |           |
| eine Pries | Salz                       |           |

# Zubereitungszeit

|             | Zeit in minuten |
|-------------|-----------------|
| Arbeitszeit | 20              |
| Backzeit    |                 |
| Gesamtzeit  |                 |

# Zubereitung

**Konditormeisterin Martina Harrecker:**

"Damit sich Ihre Biskuitroulade gut aufrollen lässt, backen Sie den Biskuit **nicht bei Umluft, sondern bei Ober- und Unterhitze**. Nehmen Sie den Biskuit lieber eine Minute zu früh als eine Minute zu spät aus dem Ofen, denn ein zu dunkler Biskuit wird brüchig und reisst beim Aufrollen.

Dann gibt mehrere Möglichkeiten, eine Biskuitroulade aufzurollen. Ich habe Sie getestet und einen Favoriten gefunden:

**Mein Favorit:** Haben Sie einen Biskuitboden für eine Biskuitroulade fertig gebacken, bestreuen Sie ein **Küchenhandtuch mit 2 EL Zucker**. Stürzen Sie den Biskuit mit dem Backpapier (das Backpapier zeigt nach oben) sofort auf das Küchenhandtuch.

**Auch gut:** Sie können den fertig gebackenen Biskuit aber auch auf ein leicht feuchtes Küchentuch stürzen und auf den Zucker verzichten. Das feuchte Tuch macht den Biskuit zwar schön weich und biegsam, kann aber auch dazu führen, dass ein fetthaltiger Biskuitteig am Tuch kleben bleibt. Daher ziehe ich die Variante mit dem Zucker auf dem Küchenhandtuch vor.

Bepinseln Sie das Backpapier mit kaltem Wasser. Nach etwa 20 Sekunden können Sie das Backpapier vorsichtig abziehen. Jetzt rollen Sie den Biskuit von der langen Seite mit dem Küchentuch auf und **lassen Sie jetzt den Biskuit bei Zimmertemperatur gut auskühlen**.

Entfernen Sie das Küchentuch und geben Sie die Sahne mit den Früchten auf den Biskuit. Wichtig ist, die fertige Biskuitroulade für kurze Zeit in den **Kühlschrank zu stellen**, bis die Füllung fest ist."

---

Revision #1

Created 30 August 2025 06:43:26 by Andre

Updated 30 August 2025 06:52:25 by Andre