

Biskuit-Rolle mit Marillen-Füllung

Für 4 Personen

4 Eier 75 g Puderzucker 1 Prise Salz
80 g Mehl 30 g Speisestärke 1 Glas gute Marillen-Marmelade
Puderzucker

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier mit dem Puderzucker und dem Salz circa 5 Minuten lang mit einem Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Das Mehl mit der Stärke mischen, über den Eischaum sieben und behutsam mit einem Spatel unterheben.

Die Biskuitmasse circa 1 Zentimeter dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen etwa 10 Minuten backen. Den Biskuit herausnehmen und sofort auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist.

Das Papier vorsichtig abziehen und den Biskuit noch warm mit der Marillen-Marmelade bestreichen. Mithilfe des Tuchs zu einer Roulade aufrollen. 2 Stunden kalt stellen.

Die Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit einer an einer Gasflamme erhitzten Gabel ein Gittermuster in den Zucker einbrennen. Die Rolle in Stücke schneiden und servieren.

Tipp:

Die Biskuitrolle schmeckt wunderbar als leichtes Dessert, aber auch toll zum Nachmittagskaffee oder -tee.

Johann Lafer am 20. März 2020