Biskuit für (Biskuitroulade)

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Eiergerichte, Single, Süße Hauptgerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

5 Eier
210 g Staubzucker
140 g Mehl
Zitronenschale einer gewaschenen Bio-Zitrone
Salz

Zubereitung

4 Dotter und 1 ganzes Ei, sowie 210 g Zucker werden 12 Minuten in der Küchenmaschine gerührt, bis die Masse flaumig ist.
Schnee von die 4 Eiklar schlagen.
Dann mischt man das Mehl, Salz, Zitronenschale und den Schnee vorsichtig unter die Masse.
Etwa 40 Minuten backen bei 170° C Heißluft.

Wenn Rouladen hergestellt werden, breite man ein sauberes, feuchtes Geschirrtuch auf, das man mit Staubzucker bestreut.
Das heiße, fertige Biskuit darauf stülpen, und sofort mit Marmelade oder Creme bestreichen.
Mit Hilfe des feuchten Geschirrtuchs nun langsam und behutsam eine Roulade drehen.
Die äußeren Enden abschneiden (begradigen) und auskühlen lassen.
Vor dem Servieren mit Staubzucker gut bestreuen.