

Biskuitroulade mit Marmelade-Füllung

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Dotter (Größe M)
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
5 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker
50 g glattes Mehl
50 g Speisestärke

Marmelade-Füllung:

160 g Marmelade nach Wahl

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie backe ich eine Biskuitroulade?:

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Zucker, Vanille Zucker und Orangenschalen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und unterrühren.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 7 Minuten

3 Das überkühlte Biskuit auf ein leicht bemehltes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

4 Marmelade-Füllung:

Das erkaltete Biskuit mit Marmelade bestreichen und zur Roulade einrollen.



- 5 Zum Bestreuen:
Die Roulade mit Staubzucker bestreuen.

