

Grundrezept Biskuitrolle

Diese Rolle bricht nicht!!!! Der Teig reicht für ein normal großes Backofenblech.

Zutaten:

125g Mehl

125g Zucker

5 Eier trennen

1 P. Vanillezucker oder Vanilleextrakt

1 Msp. Backpulver

Optional: 1 TL abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen, weiterschlagen bis das Eiweiß glänzend und schnittfest ist. Die Eigelbe verquirlen und zusammen mit der Zitronenschale kurz einrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben.

Den Teig auf das Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Wichtig: den Backofen während der ersten 10 Minuten nicht öffnen, sonst fällt er zusammen!!!

Nach dem Backen den Biskuitteig sofort auf ein sauber, feuchtes, mit Puderzucker bestäubtes Geschirrtuch stürzen, aufrollen und so komplett auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen kann die Biskuitrolle nach Wunsch gefüllt werden.

Gutes Gelingen!!