

Biskuitroulade



5 Eier
150 g Kristallzucker
100g Mehl
1 Prise Salz
250 g Marmelade (Z.B. Himbeere, Erdbeere)
Staubzucker zum Bestreuen

Die Eier mit Zucker und einer Prise Salz ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen. Das Mehl vorsichtig unter die Masse heben. Auf ein Blech mit Backpapier streichen und bei 200 Grad für ca. 8 Minuten backen.

Ein wenig Zucker oder Mehl auf die gebackene Roulade streuen und auf ein Tuch stürzen. Falls sich das Backpapier nicht löst, ein feuchtes Tuch drauflegen und kurz warten.

(Ich schneide das Biskuit immer in der Mitte durch und mache zwei kleine Rouladen daraus.)

Mit Marmelade bestreichen und einrollen. Mit Staubzucker bestreuen, in Scheiben schneiden und genießen.