

# Biskuitroulade mit Marillenkonfitüre



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

## Zutaten:

| Zutat  | Menge               |
|--|---------------------|
| Rohe Hühnereier - mittel                                   | 6 Stk.              |
| Geriebene Zitronenschalen                                  | Etwas / nach Bedarf |
| Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade | 25 Dekagramm        |
| Feinkristallzucker   | 14 Dekagramm        |
| Weizenmehl (glatt)   | 12 Dekagramm        |

## Zubereitung:

Die Eier trennen, Eiklar zu festem Schnee schlagen und den Zucker nach und nach einschlagen. Den Eischnee dann nochmals steif schlagen. Dann die geriebene Zitronenschale (von ca. 1/2 Zitrone) untermengen. Die Dotter verquirlen und unter den Eischnee ziehen. Dann das Mehl nach und nach unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech steichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 12 Minuten backen.

Auf ein mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen, das am Biskuit haftende Backpapier ablösen und kurz abkühlen lassen.

Das Biskuit mit Marillenmarmelade bestreichen, der Länge nach einrollen, vollständig auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Fertig! :)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-636-Biskuitroulade-mit-Marillenkonfituere.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)