

Eisroulade

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	14 Dekagramm
Speiseeis	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (griffig)	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 Mass auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech steichen und um vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180°C etwas 12 Minuten backen. Auf ein, mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen, das mitgebackene Papier ablösen und kurz abkühlen lassen.

Ausgekühltes Biskuit mit etwas angetautem und glatt gerührtem Eis bestreichen, einrollen und kalt stellen.

Fertig! :)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-871-Eisroulade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at