

## Rezept

# 30-Minuten-Biskuitrolade

Ein Rezept von 30-Minuten-Biskuitrolade, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>6</b> Eier (L) oder 7 Eier (M)	<b>1 Prise</b> Salz
<b>90 g</b> Zucker	<b>1 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>90 g</b> Mehl	<b>200 g</b> Konfitüre oder Gelee
Zucker zum Arbeiten	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Roulade (12-14 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

---

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße in einer sauberen, fettfreien Schüssel mit dem Salz zu steifem Eischnee schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker 3-5 Min. aufschlagen, bis die Masse hell und dickcremig ist, dann das Öl unterrühren. Mehl über die Eiermasse sieben und nur so lange unterrühren, bis keine Mehlnester mehr zu sehen sind. Ein Drittel des Eischnees untermengen, um die Masse aufzulockern, dann den restlichen Eischnee behutsam unterheben (es soll so viel Luft wie möglich im Teig bleiben), bis keine größeren Eischneeflecken mehr sichtbar sind.

---

3. Den Teig sofort auf das vorbereitete Blech geben und mit einem großen Messer oder einer Palette glatt bis in die Ecken streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis der Teig schön aufgegangen und goldbraun ist und auf Fingerdruck nicht mehr nachgibt. Inzwischen ein großes Küchentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und dünn mit Zucker bestreuen.

---

4. Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Biskuit auf das Tuch stürzen – dazu einfach an zwei Ecken des Backpapiers anfassen und vom Blech heben. Heißer Biskuit 1 Min. mit einem zweiten feuchten Küchentuch (erleichtert das Abziehen) bedecken, dann das Tuch wieder herunternehmen und das Backpapier abziehen.

---

5. Die Konfitüre oder das Gelee gut durchrühren und mit einem Messer oder einer Palette nicht zu dick auf dem Biskuit verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand von 1-2 cm aussparen. Dann den Biskuit mit Hilfe des Tuchs von einer Längsseite her möglichst eng zu einer Roulade aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf eine Kuchenplatte setzen. Roulade kurz abkühlen lassen, dann mit dem Puderzucker bestäuben. Schmeckt am besten frisch gebacken.