
Schnelle Rolle ohne Tamtam

Zutaten:

4 Eier

120 g Zucker

4 EL warmes Wasser

100 g Weizenmehl 405

20 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

4 EL Erdbeermarmelade

Etwas Puderzucker

Eier, Wasser und Zucker zu einer stabilen Schaummasse aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unter die Masse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen backen. Die Platte auf ein Tuch mit Zucker bestreut stürzen und das Papier abziehen. Den Biskuit mit Marmelade bestreichen und aufrollen.

Abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestreuen.

Die Biskuitrolle kann auch als Dessert gereicht werden.



Backtemperatur: 180°C Umluft

Backzeit: 12 Minuten