



Biskuitmasse für Rouladen - Rezeptur I

★★★★★

Dessert, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 Roulade **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

750g Vollei

375g Zucker

375g Mehl

Vanille- & Zitronenaroma

ZUBEREITUNG

Das Vollei mit dem Zucker zusammen aufschlagen, bis die Masse luftig ist und sich die Farbe ins weißliche geändert hat. Das Mehl einsieben und unterheben. Das Vanille- und Zitronenaroma nach Geschmack zugeben und unterrühren.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glatt streichen, und bei 240°C Ober- und Unterhitze ca. 3-5 Minuten backen.

In der Zwischenzeit alle weiteren Arbeitsschritte für Eure Rouladenfüllung durchführen, da der Teig sofort...noch möglichst warm...verarbeitet werden sollte. Den Teig aus dem Ofen nehmen und auf ein Handtuch/Küchentuch legen. Dies speichert die Wärme und die Feuchtigkeit aus dem Teig und hilft Euch, diesen leichter verarbeiten, sprich, rollen zu können. Mit der Füllmasse bestreichen und mit Hilfe des Küchentuches die Roulade rollen.

Im Anschluss mindestens 2 Stunden kaltstellen.