



Biskuitmasse für Rouladen - Rezeptur II

★★★★★

Dessert, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

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

ZUTATEN

10 Eigelb

7 Eiweiß

180g Zucker

140g Mehl

Abgeriebenes von 1 Zitrone

1 Prise Salz

Mark ½ Vanilleschote

unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, ca. 7mm dick, glatt aufstreichen.

Bei offenem Zug, starker Hitze (240°C) und Ober- und Unterhitze ca. 8-10 Minuten backen.

Nach dem Backen den Teig sofort vom Backblech auf ein Küchentuch ziehen, damit der Teig nicht austrocknet. Anschließend mit der Füllmasse bestreichen und mit Hilfe des Küchentuchs einrollen.

NOTIZEN

Was bedeutet „bei offenem Zug“ backen?

Etwas bei offenem Zug zu backen bedeutet, dass der Dampf, der aus dem Backgut austritt bzw. beim backen durch Feuchtigkeit im Gargut entsteht, abziehen können muss. Sofern Ihr nicht über einen Profi-Backofen mit Abzug verfügt, klemmt Ihr hierfür einfach etwas so in die Backofentür, dass sie einen ganz kleinen Spalt offen bleibt, sodass die Feuchtigkeit entweichen kann.

ZUBEREITUNG

Eigelb, 50g Zucker, Abgeriebenes und Mark gut, jedoch nicht schaumig, verrühren.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker sowie der Prise Salz zu einem festen Eisschnee aufschlagen. Achtung, diesen nicht zu lange schlagen, da dieser ansonsten gerinnen kann!

Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben, anschließend das Mehl einmehlieren und ebenfalls