Nah&Frisch



Dr. Oetker | Professional

Klassische Biskuitroulade

Kuchen & Gebäck | Süße Gerichte | Vegetarisch

Zubereitung

Für die Masse Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Stärke mit Mehl vermischen, darüber sieben und einrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben, 200°C (Ober-/Unterhitze) und ca. 7 Minuten backen. Die Roulade auf dem Blech etwas überkühlen lassen und auf leicht bemehltes Backpapier stürzen. Das erkaltete Biskuit 1 cm vom Rand einritzen, um das Einrollen zu erleichtern. Das Biskuit mit Marmelade bestreichen, zur Roulade einrollen und straffen, damit keine Hohlräume entstehen. Die Roulade mit Staubzucker bestreut servieren.

Zutaten

- 5 Dotter
- 30 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1/2 Pkg. Dr. Oetker Finesse Orangenschalen-Aroma
- 5 Eiklar
- 50 g Speisestärke
- 50 g glattes Mehl
- 250 g Marmelade nach Wahl
- etwas Staubzucker