

easy ohne Eiertrennen | BISKUITROLLE | zerbricht nicht

Backzeit ca. 12 Minuten 200 Grad

Gleiche Zubereitung mit **glutenfreien** und konventionellen Mehlen

Zutaten

4 Eier | zimmerwarm
100 g Zucker
90 g Mehl bzw. universal Mehl glutenfrei
30 g Stärke
1 Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
4 EL heißes Wasser
1,5 Liter kochend heißes Wasser

Zubereitung

- ◇ Backofen Unter- und Oberhitze auf 200 Grad vorheizen.
- ◇ Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- ◇ 1,5 L Wasser hoch erhitzen und die Teig-Rührschüssel mit dem heißen Wasser für



- ◇ ca. ½ Minute vorwärmen. Heißes Wasser weggießen.
- ◇ Eier, Zucker, Vanillezucker, Prise Salz und 4 EL heißes Wasser in die vorgewärmte Rührschüssel geben und auf höchster Stufe für 6 Minuten schaumig rühren. Die Konsistenz ist weißcremig.
- ◇ Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen und über die schaumige Ei-Zucker-Masse sieben.
- ◇ Das Mehl/Stärke/Backpulver Gemisch mit einem Schneebesen (nicht elektrisch) ca. ½ Minute gut unter-rühren. Keine Angst, die Masse zerfällt nicht beim Rühren.



- ◇ Die Biskuitmasse gleichmäßig auf das Backblech mit Backpapier verteilen. Die Masse verläuft nicht mehr beim Backen. Eine Teigkarte mit Zacken eignet sich hervorragend dafür.
- ◇ Den Biskuitteig im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für 12 Minuten bei 200 Grad Unter- Oberhitze backen. Damit der luftige Teig beim Backen nicht zerfällt, den Backofen erst zum Ende der Backzeit öffnen.
- ◇ Ein weiteres Blatt Backpapier bereitlegen.
- ◇ Ein Küchentuch mit Wasser nass machen und sehr kräftig auswringen.
- ◇ Die Biskuitplatte aus dem Backofen nehmen und auf das bereitgelegte weitere Backpapier stürzen. Die Rückseite der Biskuitrolle mit dem gebackenen Backpapier ist jetzt oben.
- ◇ Das feuchte Handtuch für 5 Minuten | nicht länger! | auf das mitgebackene Backpapier legen.



- ◇ Nach 5 Minuten vorsichtig das mitgebackene Backpapier von der Biskuitplatte lösen. Erst alle Ränder lösen und dann vorsichtig das gesamte Backpapier abziehen.
- ◇ Biskuit sofort von der langen Seite her mit dem (ungebackenen) Backpapier aufrollen.
- ◇ Nach 20 Minuten ist die Biskuitplatte genügend abgekühlt und kann befüllt werden.

TIPP

Besonders luftig wird die Biskuitmasse, wenn man die Eier 1 – 2 Minuten mit lauwarmem Wasser vorwärmt.



Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2021

