Bisquitrolle

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Teig

3,0	Eier
3,0 EL	Wasser
150 g	Zucker
1,0 EL	Vanillezucker
60,0 g	Weizenmehl Typ 550
60,0 g	Speisestärke
1,0 TL	Backpulver

Füllung

100 g	Johannisbeergelee
250 g	Sahne

(Angaben für 1 Kuchen)



Es hat sich spontan Besuch angekündigt? Eine Biquitrolle ist im Handumdrehen gebacken.

Zubereitung

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillezucker vorsichtig unterrühren. Eigelb schlagen und ebenfalls unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und vorsichtig einrühren.
Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Das Blech sofort in den heißen Ofen (E-Herd: 190°C/Umluft: 165°C/Gas: Stufe 3) schieben und bis zum Ende der Backzeit (12-15 Minuten) den Ofen nicht öffnen.
Den Bisquit noch heiß auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen und sofort mit dem Tuch ein- und dann wieder ausrollen. Den Teig mit dem Gelee und dann der Schlagsahne bestreichen. Mit Hilfe des Handtuchs die Rolle wieder zusammenrollen. Mit Puderzucker oder Schokoplätzchen verzieren.