

## Biskuitrolle

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
90 g Weizenmehl  
1/2 TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

etwa 375 g Konfitüre

### Zum Bestreuen:

30 g Puderzucker



etwa 14 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zur Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Biskuitteig:** Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

**3. Füllung:** Konfitüre durch ein Sieb streichen. Gebäck von der Arbeitsfläche lösen und Backpapier vorsichtig abziehen, evtl. dunkle Backhaut entfernen. Den Biskuit gleichmäßig mit Konfitüre bestreichen. Biskuit von der längeren Seite aus aufrollen und kühl stellen.

**4. Bestreuen:** Die Rolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 3 g, Kh: 30 g, kJ: 685, kcal: 163

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.