

# Biskuitrolle

Das beste Grundrezept für eine lockere Biskuitrolle. Mit fruchtiger Konfitüre schmeckt sie einfach super lecker.

etwa 14 Stück



gelingt leicht

🕒 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Fett

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

90 g Weizenmehl

½ TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

etwa 375 g Konfitüre

### Zum Bestreuen:

30 g Puderzucker

## Wie backe ich eine einfache Biskuitrolle?:

### 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 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**



② **Biskuitteig zubereiten:**

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 ziehen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

③ **Biskuit füllen:**

Gebäck auf ein Stück Backpapier stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Konfitüre durch ein Sieb streichen. Den Biskuit gleichmäßig mit Konfitüre bestreichen. Biskuit von der längeren Seite aus aufrollen und kühl stellen.

④ **Bestreuen:**

Die Biskuitrolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die besten Tipps zum Backen einer Biskuitrolle gibt es [hier](#).
- Die besten Tipps zum Verzieren einer Biskuitrolle gibt es [hier](#).

