

„Juli“

Biskuitrolle mit Konfitüre

Backofen 250°C, Heissluft 200°C

1 Stück

3 Eier

190 g Zucker (2 dl)

120 g Weissmehl (2 dl)

2 TL Backpulver

½ dl Vollrahm oder Milch



Füllung:

2-3 dl Konfitüre oder Apfelmus

Ei und Zucker schaumig rühren.

Dann vorsichtig Weissmehl gemischt mit Backpulver einrühren und zuletzt Vollrahm oder Milch dazugeben.

Den Teig auf ein 30 x 40 cm grosses Backblech, bedeckt mit Backpapier, ausbereiten.

Ca. 5 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen.

Das Backpapier von dem Kuchen entfernen. Das geht am einfachsten, indem man es mit Wasser bepinselt.

Die Füllung verteilen und den Kuchen zusammenrollen. Den äusseren Rand der Rolle nach unten legen und den Biskuitrolle abkühlen lassen.

Tipp: Biskuitrollescheiben kann mit geschlagen Vollrahm und Beeren serviert werden.



Copyright 2016



KIA-MIA