

# Biskuitroulade



Geräte: 2 Rührschüsseln, Mixer mit Rührstäben, Waage, Abfallteller, Teigschaber, Schneebesen, Blech, Backpapier, hoher Rührbecher, Palette

Vorarbeiten: Alle Zutaten abwägen, Eier trennen, Backrohr auf 180°C vorheizen, Blech mit Backpapier belegen

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
5 Eiklar	zu schnittfestem Schnee schlagen
5 Eidotter	in einer Rührschüssel mit dem Mixer cremig rühren
5 EL heißes Wasser	
15 dag Zucker	
20 dag Dinkelmehl	Mehl und Schnee abwechselnd mit dem Schneebesen unter die Dottercreme ziehen, Teigmasse auf ein Blech mit Backpapier streichen
	bei 180°C ca. 10 min backen
	Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Papier abziehen, mit dem Tuch einrollen und auskühlen lassen
FÜLLE: $\frac{1}{4}$ l Schlagobers Früchte nach Jahreszeit	schlagen, die Hälfte des Schlagobers mit den Früchten mischen, Biskuit aufrollen, mit der Fülle bestreichen, Roulade außen mit dem restlichen Schlag bestreichen und mit Früchten verzieren