

## Biskuitroulade

### Zutaten/Einkaufsliste:

1 Roulade ~8 Portionen

### Roulade:

6 STK Eier (L)  
180 GR Feinkristallzucker (Backzucker)  
150 GR Mehl  
30 GR Maisstärke  
Salz  
1/2 STK Vanilleschote  
1 STK Abrieb von einer Zitronen  
unbehandelt



### Füllung:

250 GR Himbeermarmelade (Konfitüre)

### Schritt-für-Schritt-Anleitung:

#### Vorheizen:

- Kombi-MULTI-Dampfgarer mit der Ofenfunktion Feuchtgaren nieder, Intervalldampf nieder, Heißluft mit wenig Dampf auf 170°C vorheizen.

#### Roulade anschlagen:

- Eier mit Salz in einer Küchenmaschine 4 Minuten bei hoher Drehzahl aufschlagen.
- Zucker nach und nach begeben und 6-7 Minuten bei hoher Drehzahl aufschlagen.
- ausgekratztes Vanillemark und abgeriebene Zitrone begeben

#### Melieren:

- Mehl und Maisstärke sieben damit sich die Mehlmischung leicht unter die schaumige Eimasse unterheben (melieren) lässt.
- Mehlmischung mit einem Schneebesen oder Gummispatel unter die aufgeschlagene Eimasse zügig melieren.

#### Aufstreichen:

- Backpapier auf ein flaches Backblech oder ideal ist das Patisserieblech legen.
- Masse auf das Blech geben.
- Mit einer Winkelpalette (Tortenheber) die Masse "zügig-gleichmäßig-dick" aufstreichen.
- Sofort dem Backvorgang zuführen!

#### Backen:

- Mit der Ofenfunktion Feuchtgaren nieder, Intervalldampf nieder, Heißluft mit wenig Dampf 170 C 15 Minuten.
- Bei einem Blech mittleren Einschub verwenden.
- Sofort nach dem Backen aus den MDG nehmen und weiter verarbeiten.

### Roulade drehen und füllen:

- Ein frisches Backpapier auf eine Arbeitsfläche legen und Kristallzucker drauf streuen damit es nicht anklebt.
- Roulade umgedreht auf das Papier legen.
- Vorsichtig das Papier abziehen!!!
- Im noch heißen Zustand die kalte angerührte Marmelade mit einer Winkelpalette auf der Roulade gleichmäßig verstreichen.
- Roulade mit Hilfe vom Backpapier zu einer Schnecke eindrehen. Papier nicht in die Roulade mit eindrehen! ;-

### Tipps:

- Natürlich kann auch das Eigelb mit einen Teil vom Zucker und das Eiklar mit dem restlichen Zucker getrennt schaumig geschlagen werden.
- Auch die Zugabe von etwas brauner warmer Butter ist eine Qualitätsverbesserung.
- Zugabe von etwas Kakao, gemahlene Nüssen, Mohn der Biskuitroulade ist möglich.
- Je nach verwendetes Mehl gibt es Unterschiede in der Textur (Festigkeit).
- Z.B glattes Mehl W700/550 oder griffige Mehlsorten W 480.
- Auch Vollkornweizenmehl oder ein Teil Dinkelmehl sind natürlich möglich!
- Bei glutenfreiem Mehl sollte etwas Backpulver und etwas mehr an Mehlmenge beigegeben werden.