

KÜCHEN by Otto Lehr HORN

www.kuechen-horn.at

Biskuitroulade

5 Eier, 180g Zucker, 180g Mehl, 1Brise Salz

Die Eier mit einer Brise Salz schaumig rühren. Den Zucker begeben und mixen bis eine cremige Masse entsteht (min. 5 Minuten). Das Mehl (gesiebt) in die Masse langsam unterheben und das Salz

Die Masse auf ein Blech mit Backpapier aufstreichen und in den vorgewärmten Ofen bei 200°C ca. 10-12 Minuten backen. Je nach Bräunung bei der Ofeneinstellung *Feuchtgaren niedrig*. Nach dem Backen den Biskuit auf ein leicht bezuckertes Backpapier (Kristallzucker) legen und das nun oberliegende Backpapier abziehen. Den Biskuit mit Marmelade bestreichen, einrollen und überkühlen lassen.

Kleiner Tipp: Mit etwas Abrieb von einer Zitronenschale wird das Biskuit etwas frischer.

KÜCHEN by Otto Lehr HORN.at

Prager Straße 3-5 / Top 6

Parkdeck Öhlknechthof - gegenüber Lidl

3580 Horn

www.kuechen-horn.at

Tel: 0660/615 0 815

OJS Möbelhandel GmbH



RIESIGE AUSWAHL ZUM KLEINEN PREIS