

Biskuitrolle à la MissJackapple

Zutaten Biskuit

125g Zucker
125g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
3EL warmes Wasser
4 Eier

Zutaten Füllung

1 Pck. Sahnesteif
2 Pck. Vanillezucker
250ml Schlagsahne
500g Beerenobst oder
Schokoaufstrich nach Belieben



Zubereitung Biskuit:

Als aller erstes: Ofen auf 225°C (Umluft 205°C vorheizen)

Zunächst Eiweiß und Eigelb trennen und beides aufheben.

Das Eigelb mit Wasser schaumig rühren und den Zucker nach und nach hinzugeben bis der Teig weißlich schaumig wird.

Mehl und Backpulver in die Masse hinzugeben. (Wer es besonders luftig mag siebt das Mehl vorher durch)

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.

Daraufhin da Backblech mit Backpapier auslegen und dieses mit Öl bestreichen.

Den Teig auf dem Blech verteilen und für ca. 10 min backen. Er ist fertig wenn bei der „Stäbchenprobe“ nichts mehr hängen bleibt.

Ein sauberes Küchentuch ausbreiten, mit Zucker bestreuen und den Teig darauf stürzen.

Das Biskuit 1x aufrollen und gleich wieder ausrollen und abkühlen lassen. Hier ist besonders wichtig, dass das Biskuit beim Aufrollen möglichst heiß ist um Rissbildung vorzubeugen.

Zubereitung Füllung:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.

Sofern ihr Schokocreame nehmt entweder diese leicht erwärmen bis sie flüssiger ist und mit unter die Sahnemasse heben oder direkt auf dem Biskuit verstreichen.

Sahnemasse gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen und nach Belieben Beerenobst hinzugeben.

Aufrollen, schmecken lassen.

