



Biskuitroulade mit Preiselbeerschaum

Ein herbstlicher Genuss

Anleitung

Die Eier trennen und die Eiklar mit der Hälfte des Zuckers zu Schnee schlagen. Die Dotter mit der anderen Hälfte des Zuckers und Vanillezucker aufschlagen. Mehl und Eischnee abwechseln unter die Dottermasse ziehen. Masse auf ein Backblech streichen und bei 180 Grad ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun backen. Danach auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, einrollen und auskühlen lassen.

Für den Preiselbeerschaum einen Becher Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Danach 4 EL Preiselbeermarmelade unterheben.

Die erkaltete Biskuitroulade mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Den Schaum in die erkaltete Biskuitroulade einfüllen und bis zum servieren kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Benötigte Zutaten

Biskuit-Roulade

120 g Zucker

150 g Mehl

6 Eier

1 Pkg. Vanillezucker

Prise Salz

Preiselbeerschaum

1 Becher Schlagobers

1 Pkg. Sahnesteif

4 EL Preiselbeeren

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten