



Schokoladen-Biskuit-Rolle

Wenn schnell ein gutes Gebäck auf dem Tisch stehen soll, gehören Biskuitrollen zu den Favoriten. Die für die Schokoladen-Biskuit-Rolle benötigten Zutaten hat man meistens als Vorrat im Haus.

Zutaten:

Für den Teig:

etwas weiche Butter

4 Eier

1 Eiweiß

130g Zucker

1 Prise Salz

80g Speisestärke

2 Eßlöffel Mehl

2 Eßlöffel Kakao (kein Getränpulver!)

2 Teelöffel Backpulver

100g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

250ml Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

Puderzucker zum Bestreuen

Backpapier

Zubereitung

Backblech mit Backpapier auslegen. Alternativ Pergament-Papier verwenden und mit Butter bestreichen.

Eier, Eiweiß, Zucker, Salz zu einem festen Schaum schlagen, bis der Zucker sich vollkommen aufgelöst hat.

Speisestärke, Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen. Auf den Schaum sieben und darunterheben.

Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und mit den Mandeln bestreuen. im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad für etwa 10 Minuten backen.

Heißen Biskuit auf ein Gitter oder ein zweites Backblech stürzen und das Backpapier abziehen. Das Backpapier läßt sich leichter lösen, wenn die Rückseite mit einem feuchten Lappen angefeuchtet wird.

Biskuit mit einem sauberen Küchentuch aufrollen und mit einem feuchten Tuch bedeckt auskühlen lassen. Biskuit ist fertig, wenn er sich elastisch und nicht mehr weich anfühlt. wenn er zu trocken geworden ist, mit passendem Likör einpinseln oder leicht mit Wasser besprühen und ziehen lassen, damit er beim aufrollen nicht zerbricht.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Biskuit abrollen und mit der Sahne bestreichen und wieder



aufrollen (diesmal ohne Tuch).
Mit Puderzucker bestäuben.