



LOOSLI

JAMIE'S BISKUITROULADE

JAMIE'S BISKUITROULADE



ZUTATEN

4	Eier
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 EL	warmes Wasser
evtl. ½	Zitrone, Schale
80 g	Mehl
300 g	Früchte (z.B. Beeren, Bananen, Orangen, Nektarinen)
wenig	Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 KL	Vanillezucker
2 dl	Rahm

SO WIRD'S GEMACHT

Ofen auf 220°C vorheizen.

Eier trennen, Eiweiss steif schlagen, Eigelb in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und warmes Wasser zum Eigelb geben, rühren bis die Masse hell und schaumig ist, Zitronenschale dazureiben.

Eiweiss zur Masse geben, Mehl dazugeben, sorgfältig darunterziehen.

Masse rechteckig 1 cm hoch auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Biskuit backen, Ofenmitte, 8–10 Min.

Biskuit auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier sofort ablösen, Biskuit einmal ein- und wieder ausrollen, mit Blech zudecken und abkühlen lassen, trockene Ränder abschneiden.

Früchte wenn nötig klein schneiden, mit Zitronensaft, Zucker (1 EL) und Vanillezucker mischen.

Rahm steif schlagen, auf das Biskuit streichen, Früchte darauf verteilen, gefülltes Biskuit einrollen. Mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden.