

# Biskuitrolade

## Zutaten:

(6 Personen)

5 Eier

140 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eigelb

100 g Mehl

150 g Aprikosenmarmelade

Backpapier

Puderzucker



## Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 210 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Dann die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Nach und nach alle 7 Eigelbe unter den Schnee ziehen, dann das Mehl unterrühren.

Den Teig etwa zentimeterdick auf das Backblech streichen und den Biskuitboden im Ofen etwa 10 Minuten backen. Ein sauberes Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und das Biskuit darauf stürzen. Falls das Backpapier noch am Teig haftet, das Papier vorsichtig abziehen. Die Teigplatte mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Hilfe des Geschirrtuches aufrollen, danach 15 Minuten auskühlen lassen. Die fertige Biskuitrolade vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

(ca. 40 min)