***Biskuitroulade***



100g Zucker

100g Mehl, glatt

6 Stk. Eier

6 EL Wasser

Marmelade 200 g

## Zubereitung:

1. Vorbereitung: Backrohr auf 170 ℃ vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zuerst Eier trennen und Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Danach Dotter, Zucker und Wasser schaumig rühren.
3. Nach und nach Mehl einrühren und vorsichtig den Schnee unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und ca. 14 Minuten bzw. bis der Teig etwas Farbe annimmt backen.
4. In der Zwischenzeit Geschirrtuch aufbreiten und mit Staubzucker bestreuen. Die Roulade mit dem Backpapier nach oben auf das Geschirrtuch legen und mit einem angefeuchteten Küchentuch darüber wischen (Papier löst sich besser); vorsichtig das Backpapier lösen.
5. Die Marillenmarmelade auf der Roulade verstreichen und vorsichtig die Roulade mithilfe des Geschirrtuchs einrollen. Die Roulade mit Staubzucker bestreut servieren.