URKORN PURISTEN
Wir vertrauen der Natur!

Schnelle Biskuitrolle

Zutaten

4	Eier
40ml	Warmes Wasser
100g	Zucker
1 Prise	Salz
150g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
1,5 TL	Weinsteinbackpulver
Etw.	Vanille

Zubereitung

- Die Eier mit dem warmen Wasser, Zucker, Vanille und Salz in eine Schüssel geben und für **8-10 Minuten** schaumig schlagen, bis die Masse hell und luftig ist.
- Den Backofen auf **190°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Mehl und Weinsteinbackpulver mischen und durch ein Sieb auf die Schaummasse geben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben, so dass der Teig luftig bleibt.
- Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa **10-12 Minuten** backen.
- Ein zweites Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit 1 EL Zucker bestreuen.
- Nach dem Backen den Biskuit sofort auf das gezuckerte Backpapier stürzen. Das obere Backpapier vorsichtig abziehen und locker wieder auflegen.
  Ein feuchtes Küchentuch darauflegen und den Biskuit etwa **10 Minuten** auskühlen lassen.
- Mithilfe des gezuckerten Backpapiers den Biskuit von der langen Seite her vorsichtig aufrollen. Das feuchte Küchentuch auf die Rolle legen und vollständig auskühlen lassen.
- Die Marmelade glatt rühren.
- Die Biskuitrolle vorsichtig wieder entrollen, mit Marmelade bestreichen und erneut aufrollen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Genießen!