Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker

Biskuitroulade mit Marillenmarmelade

Koch: Richard Rauch

Zutaten
(4 Personen)

Für die Biskuitroulade
- Abrieb einer Zitrone
- 7 Eier (Größe M)
- 100 g Staubzucker
- Vanillezucker
- Salz
- 100 g glattes Mehl
- 40 ml Pflanzenöl
- 350 g hausgemachte Marillenmarmelade
- 1 Bogen Backpapier
- 1 EL Pflanzenöl für das Backpapier
- 1 sauberes Geschirrtuch
- Feinkristallzucker zum Bestreuen

Für die Garnitur
- Staubzucker zum Bestreuen
- geschlagene Sahne

Zubereitung

1. Zuerst das Rohr auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und etwas Pflanzenöl darauf verteilen, damit der Teig später nicht kleben bleibt.

2. Für die Biskuitroulade die Eier, den Staubzucker, eine Prise Salz, etwas Vanillezucker und den Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine (oder mit einem Handrührgerät) etwa 10 Minuten schlagen, bis ein hellgelber, fester Schaum entsteht. Anschließend das Mehl hineinsieben und mit einem Teigspatel luftig unterheben. Nun ganz vorsichtig das Pflanzenöl unterziehen.

3. Den Teig danach zügig auf dem vorbereiteten Blech verteilen und gleichmäßig glattstreichen. Den Biskuitteig nun auf mittlerer Schiene zirka 8-10 Minuten goldbraun backen.

4. In der Zwischenzeit ein sauberes Geschirrtuch mit Feinkristallzucker bestreuen. Nun den Biskuitteig aus dem Rohr nehmen und sofort auf das gezuckerte Tuch stürzen. Noch heiß mit dem Backpapier eng einrollen und 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen.

5. Dann den Biskuitteig vorsichtig aufrollen und das Backpapier ablösen. Die Marmelade in einem Topf erwärmen, durchrühren und gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen – dabei oben 5 cm Rand frei lassen. Den Biskuitteig nun eng einrollen.

6. Zum Schluss die Biskuitroulade anrichten, dünn mit Staubzucker bestreuen und je zwei Scheiben auf einen flachen Teller legen. Mit etwas frisch aufgeschlagener Sahne servieren.

Quelle: ORF extra