

# Biskuitrolle für eigene Füllungen

Kuchen » Biskuitrollen

## Zutaten (1 Rolle)

- » 5g Butter/Margarine
- » 4 Ei(er)
- » 4EL heißes Wasser
- » 100g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 60g Mehl
- » 40g Stärke
- » 1TL Backpulver

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

Teig zubereiten:

- Backblech mit Backpapier belegen, gut einfetten
- Eier mit heißem Wasser, Zucker und Salz schaumig schlagen
- Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben
- alles gut verrühren
- Teig aufs Backblech geben, glatt streichen

Fertigstellung:

- 5min bei 230°C (Ober- und Unterhitze) backen
- feuchtes Tuch auslegen
- Teig sofort nach dem Backen darauf legen
- Teig mit ausgewählter Füllung bestreichen
- mit Zucker bestreuen und aufrollen

angelegt am: 04.09.2002

Rezept-Nr: 11

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke