

Biskuitroulade mit Brombeerkonfitüre



Zutaten für 8 Personen

- 260g Ei (ca. 6 Eier)
- 100g Eigelb (ca. 5 Eigelbe)
- 180g Zucker
- 140g Eiweiss
- 60g Sonnenblumenöl
- 4g Backpulver
- 60g fein geriebene Mandeln
- 120g Mehl
- 150g Brombeerkonfitüre
- Etwas Schlagrahm, frische Himbeeren und Puderzucker zum Garnieren.

Zubereitung

Biskuitteig: Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier, Eigelb, Zucker, Öl und geriebene Mandeln in der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zirka 15 Minuten rühren. Eiweiss zu Schnee schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Eimasse heben. Mehl und Backpulver dazu sieben, gut vermischen.

Teig gleichmässig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech austreichen. Zirka 10 Minuten backen, danach 30 Minuten im Backblech auskühlen lassen.

Biskuitroulade: Auf den ausgekühlten Teig, ein zweites Backpapier legen und Blech schnell wenden. Oberes Backpapier vorsichtig ablösen, den Teig mit Brombeerkonfitüre bestreichen, diesen vorsichtig und satt aufrollen. Biskuitränder auf beiden Seiten gerade schneiden. Mit Schlagrahm, frischen Himbeeren und Puderzucker garnieren.

Tipp: schmeckt auch toll mit einer anderen Konfitüre oder einer fruchtigen Creme.