



## ***Biskuitroulade (Mixpress)***

### **ZUTATEN:**

7 Bio - Eier  
200 g Puderzucker  
170 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
heißes Wasser (pro Ei einen EL)  
Puderzucker zum Rollen und  
Garnieren  
Marmelade für die Fllung

### **KOCHGESCHIRR:**

Mixpress 3500plus

### **ZUBEREITUNG:** (alles bei offenem Einfüllstutzen)

1. Eier in den Mixpress Hauptbehälter geben und mit dem Doppelschlagmesser schaumig rhren (Stufe 1).
2. Pro Ei einen Esslöffel heißes Wasser löffelweise in das laufende Gerät geben (Stufe 1) und solange rhren bis die Masse hellgelb wird.
3. Zucker hinzufügen und rhren bis sich dieser auflöst (Stufe 1).
4. Mehl mit Backpulver durchsieben und mit einem Teigschaber unterheben – hierzu Deckel kurz abnehmen und danach 3 x kurz mit Impulsschalter (kleine Mehlklumpen werden gelöst) vermischen.
5. Biskuitmasse sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (da sonst die untergeschlagene Luft entweicht und der Teig zusammenfällt).
6. Im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 170 bis 180 Grad 12-20 Min. bei Umluft backen (alternativ 190 Grad bei Ober- und Unterhitze ebenfalls 15-20min). Der Teig sollte hellbraun sein und ist fertig wenn sich die Ränder vom Backpapier lösen.
7. Nach dem Backen den fertigen Teig sofort auf ein mit Zucker bestreutes sauberes Kchenhandtuch stürzen (dazu das Backpapier an zwei Ende anpacken – keine Angst der Boden hängt dort fest). Backpapier vom Teig abziehen (falls sich das Papier nicht vom Teig löst, Papier mit einem Tuch mit kaltem Wasser etwas befeuchten).
8. Biskuitboden sofort mit Marmelade bestreichen und mit Hilfe des Kchenhandtuchs aufrollen.
9. Fertige Biskuitrolle auf eine Platte legen und mit Puderzucker bestreuen.