

Dunkler Biskuit für Biskuitroulade

Fluffig – weich und leicht zu rollender Biskuit!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm
siehe Tipp



5 Eier (Gr. L), getrennt*

100g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

40g Kakao

1/2 P. Backpulver

1. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen.
2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
3. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen.
5. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch

aufrollen. Auskühlen lassen. Biskuit vorsichtig auseinander rollen und nach Geschmack mit Konfitüre oder einer Creme und Obst füllen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Fruktosearm – Tipp: 120g Traubenzucker anstatt Puderzucker verwenden. Vanillearoma oder Vanilleextrakt anstatt Vanillezucker verwenden.