Heller Biskuit für Biskuitroulade

Fluffig – weich und leicht zu rollender Biskuit! Ein ideales Basisrezept für Biskuitrouladen in vielerlei Geschmacksrichtungen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm siehe Tipp

5 Eier (Gr. L), getrennt*
100g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
120g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
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 mit 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) 12 – 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 oder Getreidezucker anstatt Puderzucker verwenden. Vanillearoma oder etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden.

rezepte-glutenfrei.de