

GLUTENFREIE BISKUIT ROULADE SEMPER

Autor: Gast, 23.09.2018

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die ganzen Eier mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine 2 Minuten schaumig schlagen.
3. Zucker und Vanillinzucker langsam unter Rühren zufügen. Die Ei- Zucker Masse 3 Minuten rühren.
4. Glutenfri Mix Backmischung und Backpulver mischen und kurz auf der niedrigsten Stufe unterrühren.
5. Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen, sofort backen.
6. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Nach dem Backen die Biskuitplatte sofort mit einem Messer vom Rand des Backblechs lösen und auf das Geschirrtuch stürzen. Das Backpapier erst abziehen, wenn die Biskuitplatte erkaltet ist.
7. Zur Weiterverarbeitung das Backpapier vorsichtig abziehen, den Biskuit z.B. mit Konfitüre bestreichen und mit Hilfe des Geschirrtuchs aufrollen.
Abschließend mit Puderzucker leicht überzuckern.



Zutaten für 1 Personen:

3	Eier
100 g	Bio Rohrzucker Cristallino,Rapunzel
1 Pck	Vanillin-Zucker,RUF
75 g	
1 TL	
100g	Konfitüre, z.B. Aprikose



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.