

# Biskuitroulade mit Äpfeln

---



## Zubereitung

4 Eier  
120 g Zucker  
120 g Mehl  
2 dl Rahm  
3 grosse Aepfel – z.B. Golden Delicious  
Saft von ½ Zitrone

- Biskuit Teig herstellen:
  - o 2 EL heisses Wasser + Zucker + Eigelb sehr gut schaumig rühren
  - o Mehl+ 1 Prise Salz sorgfältig daruntermischen
  - o Eiweiss steif schlagen und sorgfältig daruntermischen
  - o Blech mit Alufolie belegen, einfetten und bemehlen
  - o Masse auf Blech verstreichen
  - o in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 10-15 Minuten backen
  - o Tischplatte mit Zucker bestreuen
  - o Blech mitsamt dem Biskuit auf die Tischplatte stürzen
  - o Biskuit mit dem Blech bedeckt auskühlen lassen (dank Zucker und Dampf bleibt aus das erkaltete Biskuit elastisch)
- Füllung herstellen:
  - o Rahm steif schlagen
  - o Aepfel rüsten und mit der Bircherraffel raffeln und sofort zum Rahm geben
  - o 2 EL Zucker + Zitronensaft beifügen, gut mischen
  - o Füllung auf die erkaltete Roulade streichen
  - o Roulade einrollen und mit Puderzucker betreuen

Teig kann auch mit etwas Konfitüre bestrichen werden  
Beeren, Mango, Bananen etc. eigenen sich auch