

seit 1907

# Rezepte von Fritz Glück

*entdeckt in den Archiven von Teltomalz*



## Biskuit-Roulade

### *Zutaten:*

125 g Biskuit-Fertigmehl  
3 tEier  
15 ml Wasser

### *Zubereitung:*

Zunächst trennen Sie die Eier und schlagen das Eiklar zu steifem Schnee. Das Dotter schaumig schlagen und langsam das Wasser dazugeben. Dann das Biskuit-Fertigmehl hinzufügen und durchrühren. Den Eischnee unter die Masse heben und den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes bzw. mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.



### *Backen:*

Schieben Sie das Backblech in den auf 230 °C vorgeheizten Backofen für ca. 8-10 Minuten, bis der Teig schön dunkelgelb ist. Anschließend nehmen Sie das Blech raus und stürzen den Teig auf ein sauberes Geschirrtuch, mit Marmelade bestreichen und vorsichtig zu einer Rolle rollen (solange der Teig noch warm ist).

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

**Fritz Glück**

*Weitere Backmischungen finden Sie unter: [www.teltomalz.de](http://www.teltomalz.de)*