



Thermomix®

## schnelle Biskuitrolle



🕒 Zubereitungszeit: 20 Min. ⌚ Backzeit: 10 Min.

### Anleitung

Rühraufsatz einsetzen. Eier in den Mixtopf geben und 4 Min. / 37°C / Stufe 3 rühren.

Zucker, Salz und Vanillezucker zugeben und ohne Messbecher 10 Min. / Stufe 3 aufschlagen.

Backofen auf 190°C / Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Backpulver in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 3 unterheben.

Rühraufsatz entfernen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und gleichmäßig verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Min. goldgelb backen (Sichtkontakt! Der Teig sollte nicht zu dunkel werden).

Währenddessen den Rum zur Marmelade geben und glatt rühren.

### Zutaten

#### Teig

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Dinkelmehl, Type 630
- ½ TL Backpulver

#### Füllung

- 250 g Marmelade nach Wahl (z.B. Aprikosen)
- 1 EL Rum

#### zum Verzieren

- Puderzucker



[www.vanyskueche.de](http://www.vanyskueche.de)



© 2021 Rezept Vanys Küche

Ein Backpapier oder Küchentuch mit ausreichend Zucker bestreuen.  
Den fertig gebackenen Biskuit darauf stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

Marmeladen-Rum-Mischung auf den Biskuit streichen und von der langen Seite aufrollen. Biskuitroulade auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

