

## Biskuit-Roulade mit Erdbeer-Mascarpone-Creme

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Biskuit  
Einmachen

8 Eier  
200 g Zucker  
200 g Mehl  
1 p<sub>n</sub> Salz  
Zitronenaroma

Diese Teigmasse reicht zum Füllen von 7 Sturzgläsern 1/2-Liter oder 3-4 Sturzgläser 3/4-Liter. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Das Aroma und den steifen Eischnee gibt man auf die Eimasse, siebt das Mehl darüber und zieht alles vorsichtig untereinander. Dieser Teig kann bis zur Glashöhe eingefüllt werden! 75 Minuten bei 180-190° im Backofen vorbacken. Nach erfolgter "Stricknadelprobe" die Gläser abkühlen lassen und anschließend 30 Minuten bei 100° einkochen.

\*Quelle: Weck-Einkochbuch Erfasst von Sylvia Mancini