Biskuitroulade mit DOSPA Marillenkonfitüre

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 25 Minuten | Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Eier, Rum und Zucker lange schaumig rühren, dann erst heißes Wasser dazugeben und zum Schluss Mehl unterheben.

Auf Backpapier bei 200°C ca. 10 bis 15 Minuten backen, bitte nachschauen, das Biskuit sollte hell sein.
Noch heiß auf ein bezuckertes Backpapier stürzen und einrollen, auskühlen lassen, dann mit Marillenmarmelade mit Rum abrühren und Roulade füllen und abzuckern.

Zutaten

Zutaten für 8 Personen

5 Ei(er)
250 g Zucker
250 g Mehl
½Pck. Backpulver
5 EL Wasser, kochend heiß
3 EL Rum
1 Glas DOSPA Marillenkonfitüre

DOSPA Konfitüren und Früchte GmbH
St. Veiter Straße 12 | 9360 Friesach | www.dospa.at | www.dospa.eu