

# Biskuit für Rollen-Träume

## **Boden:**

5 Eigelbe  
5 Eiweiße  
125 g Zucker  
1 Vanillezucker  
150 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
5 Esslöffel kaltes Wasser  
etwas Salz

## **Zubereitung:**

Eigelbe, Wasser und Zucker gut aufschlagen bis eine weißliche Masse entsteht.

Eiweiße zum Eischnee mit Salz und Vanillezucker aufschlagen. Jetzt vorsichtig Eischnee, Backpulver und Mehl unterheben.

Auf dem Blech ein Backpapierbogen legen und die Masse darauf glatt streichen.

Bei 180 °C 10 min backen.

Nach dem Backen ein Backpapier darauflegen und sofort den Boden zu einer Rolle zusammenrollen. In dieser Position auskühlen lassen.

Anschließend mit Marmelade, Sahne oder Creme füllen und nach Belieben mit Puderzucker o.ä. verzieren.

Ganz fein!