Aprikosen-Biskuitrolle im Spiegelei-Style



Biskuitrolle einmal anders....

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 9 min

ZUTATEN

Teig

- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 110 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 ml Milch

Füllung

ca. 200 g Aprikosenmarmelade

Dekoration

6 halbe Aprikosen (meine waren aus der Dose)
200 g Schlagsahne
Minzblätter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier belegen
3. Eier, Zucker und Vanillezucker hellcremig aufschlagen.
4. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Vorsichtig unter die Eiermasse heben, dabei die Milch dazugeben.
5. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen und im unteren Teil des Ofens für ca. 6-9 Minuten backen.
6. Ein sauberes Geschirrtuch leicht mit Zucker bestreuen und den Biskuit direkt aus dem Ofen darauf stürzen. Vorsichtig das Backpapier entfernen, das geht einfacher, wenn man kurz ein kaltes, leichtes feuchtes Tuch darauflegt.
7. Die Marmelade gründlich verrühren oder ganz leicht erwärmen und gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen.
8. Mit dem Geschirrhandtuch den Biskuit eng von der schmalen Seite her aufrollen und so abkühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit die Sahne steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
10. Die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen.
11. Sobald der Boden abgekühlt ist, die Rolle in 6 gleichgroße Stücke schneiden und hochkant auf einen Kuchenteller stellen.
12. Je 1 Aprikosenhälfte mittig darauflegen und mit Sahne ringsherum garnieren.
13. Wer mag, kann noch ein frisches Minzblatt aufsetzen.