

# Biskuitroulade

## Zutaten

Für den Teig:

- 3 Eier
- 3 EL kaltes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 gestrichener TL Backpulver
- Puderrucker zum Bestäuben

Für die Creme:

- 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1/4 l Milch
- 100 g Zucker
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Vanillepudding
- 2 Eigelbe
- 80 g Butter

## Zubereitung

1. Für den Teig die drei Eier mit dem Wasser auf höchster Stufe 4 Min. cremig schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf den Teig sieben und unterziehen.
2. Den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben, verteilen und bei 200-220°C 15 Min. backen, dann sofort auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen. Papier entfernen. Den Biskuit aufrollen, ganz abkühlen lassen. Danach wieder zurückrollen.
3. Für die Creme 6 EL von der kalten Milch abnehmen, Puddingpulver damit verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Das Puddingpulver einrühren und noch mal kurz aufkochen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Eigelb mischen und mit der Butter in die Creme geben. Erkalten lassen.
4. Die Creme auf den Biskuit streichen und aufrollen. Mit Puderrucker bestäuben und kalt stellen.



[Link zum Rezept: Biskuitroulade](#)