



Dinkel-Biskuitrolade

ZUTATEN:

6 Eier
70g Kokosblütenzucker
95g Dinkelmehl, hell
35g Teffmehl
Prise Salz

oder Buchweizenmehl

oder Vollkornmehl





SO WIRDS GEMACHT:

1. Backrohr auf 190° O/U vorheizen. Backblech mit einem Backpapier belegen und mit Backtrennspray oder ganz wenig Fett besprühen/bepinseln.
2. Die Eier trennen und aus dem Eiklar und der Prise Salz einen Schnee schlagen.
3. Den Kokosblütenzucker dazu und 2 Minuten weiterschlagen. Dotter nach und nach dazugeben und kurz unterrühren.
4. Das Mehl sieben und per Hand unterheben. Biskuitmasse auf das vorbereitete Backblech streichen und für ca. 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen.
5. Biskuit aus dem Ofen holen und mit dem Backpapier auf eine mit Kartoffelstärke bestreute Arbeitsfläche stürzen. Mit Marmelade bestreichen und von der kurzen Seite aufrollen.

