

# Mohn - Biskuit - Roulade mit Weinschaum

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Hausgemacht, einfach, schnell, für die ganze Familie

## Zutaten

- Für die Mohn-Biskuit-Roulade:
  - 6 Eier
  - 180 g Zucker
  - 100 g Mehl
  - 50 g Mohn
  - Mark einer Vanillestange oder 1 Tütchen Vanillezucker
  - 1/2 Tütchen Backpulver
  - 1 Prise Salz
  - 1/2 Glas Heidelbeere Confitüre
  - Etwas Staubzucker
- Für den Weinschaum:
  - 3 Eigelbe
  - ½ l trockener Weißwein
  - 3 Eigelbe
  - 2 El Zucker
  - Abrieb einer ½ Zitrone

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und der Vanille intensiv, cremig aufschlagen. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach locker mit einem Kochlöffel unterheben. Danach folgt der Mohn und das steif geschlagene Eiweiß in zwei Schritten.

### Schritt2

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse, ca. 1,5 cm dick, gleichmäßig aufstreichen. Bei 200° C etwa 8 - 10 min. backen, danach auf einem feuchten Küchentuch abkühlen

lassen.(Erleichtert das Entfernen des Backpapiers)

### **Schritt3**

Den Biskuit nunmehr auf ein trockenes Küchentuch geben und die Confitüre verstreichen, unter zu Hilfenahme des Küchentuchs einrollen, mit Staubzucker bestreuen.

### **Schritt4**

Der Weinschaum:

### **Schritt5**

3 Eigelbe mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Danach 2 steif geschlagene Eiweiß mit einer Prise Salz unterheben.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** einfach, hausgemacht, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohn-biskuit-roulade-mit-weinschaum/>