Zackig g'schmackig: Schneckenroulade

Wie du diese Schneckenrouladen nachbacken kannst, erfährst du hier.

Dazu brauchst du:

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 40 ml Wasser
- 120 g Mehl
- 1/2 Pck Backpulver
- Marmelade
- Verzierung (z.B. Schokolinsen und Lakritz-Schnecken)

Für den Biskuitteig trennst du zunächst das Eigelb vom Eiklar.

Gib das Wasser und den Zucker zum Eigelb und vermische es.

Nun kommen Mehl und Backpulver löffelweise dazu.

Zum Schluss schlägst du das Eiklar zu einem festen Schnee und hebst es unter die restliche Masse.

Streiche den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und ab damit ins vorgeheizte Backrohr bei 200 Grad Celsius für ca. 12 Minuten.

In der Zwischenzeit kannst du ein frisches Geschirrtuch mit Zucker bestreuen.

Sobald der Biskuitteig fertig ist, stürze den Teig auf das Geschirrtuch und löse das Backpapier vorsichtig vom Teig.

Rolle den Teig nun mithilfe des Tuchs zu einer Rolle.

Sobald er ausgekühlt ist, schneidest du ihn in Stücke.

Pro Schnecke benötigst du zwei Rollen.
Die erste bestreichst du mit Marmelade und rollst sie ganz ein. Dies wird das Schneckenhaus.

Die zweite bestreichst du nur bis zur Hälfte mit Marmelade und rollst sie ein.
Auf das andere Ende gibst du noch einen Tupfen Marmelade und setzt das Schneckenhaus darauf.

Zum Schluss verziere die Schneckenrouladen, zum Beispiel mit Schokolinsen und Lakritze.

Fertig sind die Schneckenrouladen!