

## Apfel-Biskuitrolle

*Unsere Rezept Idee*

4 Eier, getrennt  
2 EL heisses Wasser  
140 g Zucker  
120 g Mehl  
2 dl Rahm  
3 grosse Äpfel  
½ Zitrone  
1 Prise Salz  
Puderzucker zum Bestäuben

Die Eigelbe, zwei Esslöffel heisses Wasser und 120 g Zucker mit 120 g Mehl schaumig rühren. Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Folie auslegen und den Teig gleichmässig darauf verteilen. In der Mitte des Backofens bei 200 °C 10 – 15 Minuten backen, der Teig sollte leicht braun sein. Biskuit danach in ein Tuch einrollen.

Für die Füllung 2 dl Rahm steif schlagen, die drei Äpfel schälen, fein raffeln und unter den Rahm ziehen. Zwei EL Zucker und Zitronensaft untermischen. Biskuit ausrollen, Füllung verteilen und wieder zusammenrollen. Puderzucker über die Rolle sieben.