

Kaffee – Roulade

4		Eigelb	mit dem Mixer sehr schaumig rühren
100	g	Zucker	
100	g	Mehl	darauf geben
4		Eiweiss, steif	ebenfalls darauf geben, mit einem Gummischaber darunter ziehen

Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 5 mm rechteckig ausstreichen

Backen:

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, Mitte, ca. 8-10 Min.

Herausnehmen, auf ein leicht bezuckertes Küchentuch stürzen. Mit einem nassen Lappen über das Backpapier fahren, Papier entfernen, Roulade einrollen, auskühlen lassen

Füllung:

2,5	dl	Rahm	alles zusammen steif schlagen, auf der
1	B.	Rahmhalter	Roulade verteilen, wieder aufrollen,
2	El	Nescafé	Ränder schräg anschneiden
2	El	Puderzucker	
		Puderzucker	Roulade mit einem Sieb mit Puderzucker Bestreuen. Kühl stellen