



Dekor-Blumen Biskuitrolle

Zutaten Dekorteig:

75g Mehl
60g Puderzucker
3 EL Butter Zimmertemperatur
3 Eiweiß Zimmertemperatur
1/4 TL Vanille-Extrakt
1-2 EL Wasser oder Zitrone zum
verdünnen des Teiges (je nach
Bedarf)
Lebensmittelfarbe

Zutaten Biskuitteig:

5 EL Butter
(geschmolzen/abgekühlt)
6 Eier Zimmertemperatur
120g Zucker
120g Mehl
Prise Salz
2 TL Vanille-Extrakt
Lebensmittelfarbe

Zubereitung Dekorteig:

Butter und Puderzucker schön cremig rühren, jetzt das Vanilleextrakt und das Eiweiß dazu geben und weiter rühren, bis sich alles miteinander verbunden hat, bei niedriger Stufe das Mehl unterrühren.

Den Teig in 3 Teile teilen, wobei ein Teil etwas mehr sein sollte und in den gewünschten Farben einfärben. Den Teig in Spritzbeutel füllen.

Die Blumen auf das Backpapierpapier malen, dann das Backpapier umdrehen und mit dem Teig nun die Blumen ausmalen, danach für 20 Min. in den Gefrierschrank stellen.

Zubereitung Biskuitteig:

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, die Hälfte des Zuckers dazu geben und weiter schlagen bis sich glänzend Spitzen gebildet haben.

Eigelbe mit dem restl. Zucker schlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das Vanille-Extrakt und die geschmolzene abgekühlte Butter miteinander vermischen und dazu geben, jetzt das gesiebte Mehl unterheben. Das steife Eiweiß vorsichtig mit der Hand unterheben, wenn man fast fertig ist gibt man die gewünschte Lebensmittelfarbe dazu.

Den Biskuitteig ca. 13-15 Min. backen, bis der Rand goldbraun ist.