



Schneckenroulade

Zubereitung

Eiklar zu Schnee schlagen, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenaroma dazuschlagen. Dotter dazugeben, Mehl unterheben. Bei 200 Grad ca. 12-14 Minuten backen. Auf bezuckertes Papier stürzen, mit Marmelade bestreichen und einrollen. Mit Marzipan und Smarties Köpfchen formen, ideal für Kindergeburtstag.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Breite.

Zutaten

5 Dotter
5 Eiklar
250 g Staubzucker
1 Vanillezucker
Zitronenaroma
200 g Mehl
200 g Marmelade zum Füllen
Staubzucker zum Bestreuen
Marzipan und Smarties zum Verziern