

## *Roulade*

5 Eigelbe  
5 Eiweiß  
150g Zucker  
1 Pack Vanillezucker  
150g Mehl  
1 Teel. Backpulver

Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Backpulver und Mehl vermischen. Steifen Eischnee unterheben.

Auf Backblech 4 Fettpunkte machen und Backpapier darauf kleben.

Teig auf Backblech geben.

Bei 200°(vorgeheizt) 10-12 Min. backen

Ein feuchtes Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und ausbreiten. Der fertige Rouladenteig mit Backblech darauf stürzen.

Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und abziehen.

Feucht mit Geschirrtuch zusammenrollen.

Füllung: beliebig