



**ESSENDORFER**



SO SCHMECKT DIE WELT  
UNSERER REZEPTE



## **MARILLE-PASSIONSFRUCHT**

Marille-Passionsfrucht-Biskuitroulade

### **Zutaten:**

*5 Eier*

*3 EL Rum*

*250 g Zucker*

*5 EL kochend heißes Wasser*

*250 g Mehl*

*1 Glas Marille-Passionsfrucht*

5 Eier, 3 EL Rum und 250 g Zucker wollen erst lange schaumig gerührt werden, dann gesellen sich 5 EL kochend heißes Wasser dazu sowie zum Schluss 250 g Mehl, die Sie bitte vorsichtig unterheben. Die Masse auf einem Backpapier ausbreiten, glatt streichen und bei 200°C ca. 10 bis 15 Minuten backen – bitte nachschauen, das Biskuit sollte hell sein. Noch heiß auf bezuckertes Backpapier stürzen und einrollen, auskühlen lassen, dann mit unserem „Marille-Passionsfrucht“-Aufstrich und mit Rum abrühren, Roulade füllen und abzuckern.