



# Biskuitroulade mit DOSPA Marillenkönfitüre

## Zubereitung

*Arbeitszeit ca. 25 Minuten | Gesamtzeit ca. 25 Minuten*

Eier, Rum und Zucker lange schaumig röhren, dann erst heißes Wasser dazugeben und zum Schluss Mehl unterheben.

Auf Backpapier bei 200°C ca. 10 bis 15 Minuten backen, bitte nachschauen, das Biskuit sollte hell sein.

Noch heiß auf ein bezuckertes Backpapier stürzen und einrollen, auskühlen lassen, dann mit Marillenmarmelade mit Rum abröhren und Roulade füllen und abzuckern.

## Zutaten

*Zutaten für 8 Personen*

5 Ei(er)  
250 g Zucker  
250 g Mehl  
½Pck. Backpulver  
5 EL Wasser, kochend heiß  
3 EL Rum  
1 Glas DOSPA Marillenkönfitüre