

Bisquitroulade

- 6 Eigelb
- 80 g Honig
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 1 Msp. Vollmeersalz
- 4 Eiweiß
- 20 g Honig
- Butter für's Backblech
- Mehl zum Aufrollen

Backblech mit weicher Butter ausstreichen, mit Butterbrotpapier auslegen, ebenfalls bestreichen.

Eigelb mit Honig hellcremig rühren.

Backofen auf 240° C vorheizen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Honig zum Schluss zugeben und mit schlagen.

Alle Zutaten locker unterheben und aufs Butterbrotpapier streichen.

Dabei die Ränder nicht zu dünn machen - sie werden sonst hart und dunkel.

Bei 240° C 5 - 10 Min. backen.

In der Zwischenzeit ein Küchentuch mit Mehl bestäuben.

Die gebackene Roulade sofort auf das Tuch stürzen, Papier ab ziehen, aufrollen und auskühlen lassen.

Für die Füllung:

- 2 Becher Sahne
- 1 Tl Honig
- Saft von 1 - 2 Zitronen

Sahne mit Honig fast steif schlagen, Zitronensaft zugeben.