

Vorbereitungszeit: - Minuten
Zubereitungszeit: - Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde

ZUTATEN		
Eier	St.	4
Zucker	g	150
Mehl	g	175
Backpulver	g	10
Johannisbeerkonfitüre	g	250
Marzipanrohmasse	g	200
Puderzucker	g	150

ZUBEREITUNG:

1. Eier und Zucker schaumig rühren.
2. Mit Backpulver vermischtes Mehl dazugeben.
3. Teig auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech streichen und backen.
4. Papier von heißem Boden lösen.
5. Boden mit Konfitüre bestreichen und einrollen.
6. Marzipan und Puderzucker auswirken, ausrollen, mit Konfitüre bestreichen und die Bisquitrolle darin einrollen.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	~200		15 - 17