# TOLLE KREATIONEN MIT UNSERER BACKFOLIE

**Rezept für die Roulade**

1000g Biskuitmix von Konesto (70100)*

1100 g Vollei

100 g Wasser/kalt

100 g Zucker

- alles 6-7 Minuten aufschlagen
- das Backblech (Lochblech) leicht und gleichmäßig mit etwas kaltem Wasser besprühen
- bedruktes Backpapier auf das Blech legen
- Rouladenmasse aufstreichen
- 240 °C 4-6 Minuten (je nach Dicke) backen, am besten mit Schwaden.
- 2-3 Tage zur Kühlung ins Kühlhaus, damit es Feuchtigkeit zieht.
- Folie abziehen.

*Mit dem Biskuit Konzentrat (70150) von Konesto wird die Masse noch fluffiger.

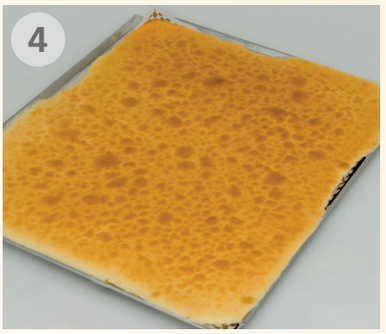
Die Roulade sollte nicht zu hell gebacken werden, so überträgt sich das Muster am besten.
























Beispiele:



