



## SCHWEIZER KUCHENROLLE

### Zutaten:

- 5 Eier
- ¼ TL Salz
- ½ TL Vanillezucker
- 50 g Zucker
- ½ TL Essig
- 70 g Puderzucker
- 85 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 ml Milch
- 50 g Öl
- 6 EL Marmelade nach Wahl



### So gelingt es:

1. Eier trennen. Eigelb, Salz, Vanille zucker und Zucker mit der Küchenmaschine auf Stufe 10 schaumig schlagen.
2. Die Eiweiße auf Stufe 8 mit der Küchenmaschine steif schlagen.
3. Die Eiweißmasse unter die Eigelbmischung mengen.
4. Mehl, Backpulver, Milch und Öl vorsichtig unterrühren.
5. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und 30 min auf 170°C backen.
6. Den Kuchenboden mit 6 EL Marmelade bestreichen und fest aufrollen.
7. Nach Belieben dekorieren.