

Biscuitrol met jam

Ingrediënten

- 3 eieren
- 3 eetlepels warm water
- 100 gram kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 60 gram bloem
- 60 gram aardappelmeel
- 1 eetlepel bakpoeder
- 1 snufje zout
- jam, Nutella, kastanjepuree of banketbakkerscrème

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Splits de eieren. Klop de eierdooiers met het warme water, strooi er al kloppend de suiker en de vanillesuiker erdoor.
3. Klop de eiwitten stijf en schep die door het eigeelmengsel.
4. Meng de bloem, het aardappelmeel en de bakpoeder door elkaar. Strooi dit door de zeef heen op het eimengsel. Voeg een snufje zout toe.
5. Bedek de bakplaat met bakpapier. Beboter dit papier en spreid het deeg erover uit, strijk het glad. (De korte kant moet de grootte hebben van de lengte van de "buchebevaardoos").

6. Zet dit in de oven en bak dit gedurende 10 minuten. De bovenkant moet lichtbruin gebakken zijn.
7. Neem het blik uit de oven, keer het om boven een schone handdoek met wat suiker erop gestrooid of enigszins vochtig gemaakt. Trek het bakpapier eraf. Rol de theedoek met het biscuitdeeg op. Laat het geheel afkoelen. Besprenkel het biscuitdeeg met bijv. wat Cointreau.
8. Smeer direct de jam of iets anders eroverheen (banketbakkerscrème met sinaasappelsnippers is ook erg lekker) en rol het geheel op; leg de rol op een langwerpige schaal (smeer er eventueel slagroom overheen).