



6 Eier

180 g Kristallzucker

1 Prise Salz

180 g Linsenmehl

1 TL Backpulver

Linsenroulade

1. Zuerst Eier, Kristallzucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und schaumig rühren.
2. Anschließend Linsenmehl und Backpulver einrühren.
3. Nun die fertige Masse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und ca. 12-14 Minuten bei 200° Ober- und Unterhitze backen.
4. In der Zwischenzeit ein nasses Geschirrtuch vorbereiten.
5. Die Roulade wird jetzt auf das nasse Tuch gelegt und mit Marmelade bestrichen.
6. Zum Schluss mithilfe des Geschirrtuchs die Roulade vorsichtig einrollen.
7. Beim Servieren die fertige Roulade mit etwas Staubzucker bestreuen.