

## Biskuitroulade – Biskuitmasse

### Herstellung – wesentliche Aspekte

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Den Eischnee aufschlagen  
Regeln:
  - Geschirr sollte fettfrei sein, weil Fett das Schaumbildungsvermögen verschlechtert
  - Auf mittlerer Stufe aufschlagen, sonst bekommt der Eischnee eine raue Konsistenz
  - Ca. 5 min cremig schlagen, nicht zu lange schlagen, sonst wird der Eischnee rau
  - Den Eischnee erst ohne andere Zutaten anschlagen, dann Salz und Zucker zugeben
  - Der Eischnee sollte cremig-steif und glänzend sein
3. Eigelb mit dem Zucker und Gewürzen verrühren
4. Unterheben  
Regeln:
  - Größere Schüssel nehmen, damit sich die Zutaten leichter miteinander vermengen lassen
  - Vorsichtig unterheben, damit das Volumen bleibt
5. Mehl und Stärke unter die Masse heben. Dabei gelten die gleichen Regeln wie bei viertens. Vorsichtig arbeiten
6. Masse auf das Blech geben und schön gleichmäßig verstreichen
7. Im Backofen ca. 10 – 15 min backen
8. Danach auf ein gezuckertes Tuch stürzen und mit einem feuchten Lappen das Backpapier ablösen
9. Roulade einrollen und eingerollt auskühlen lassen



10. Währenddessen beliebige Füllung machen.

Durch das Einschlagen der Luft gehört die Biskuitmasse zu der physikalischen Teiglockerung. Zudem ist der „Biskuitteig“ eine Masse. Unterschiede zwischen Teig und Masse:

	<b>Teige</b>	<b>Massen</b>
<b>Bestandteile</b>	Hauptsächlich Mehl, Fett, Eier, und Zucker	Hauptsächlich Ei, Zucker, wenig oder kein Mehl
<b>Arbeitstechniken</b>	Meist Kneten, selten mischen oder Rühren	Schlagen, mischen, rühren, u.U. abrösten
<b>Lockerung</b>	Biologisch (wie z.B. Hefe: Hefeteig), eher seltener chemisch oder physikalisch	Physikalisch (Luft: siehe Biskuit), Chemisch (Backpulver)
<b>Beschaffenheit und Konsistenz</b>	Elastisch, formbar, plastisch	Schaumartig, weich, streich- und dressierbar, fließend

