

Die gesunde Mehlspeisen-Alternative – unsere „SMS-Roulade“ aus Dinkelvollkornmehl



Zutaten:

- 7-8 Eier
- 24 dag Zucker
- 20 dag Dinkelvollkornmehl
- 1 Vanilleschote
- Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 Pkg. Backpulver

Zubereitung:

1. Eier mit Zucker schaumig schlagen
2. Vanilleschote, Saft und Schale von Zitrone unterrühren
3. zuletzt Mehl mit Backpulver vermengen und vorsichtig unterheben
4. bei 180° (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen

Gutes Gelingen wünscht das TEAM der SMSLAA!

