

## Rolbiscuit met (aardbeien) confituur



### Ingrediënten

- 4 eieren
- 125 g suiker
- snuifje zout
- 100 g bloem
- theelepel bakpoeder
- extra suiker voor de rol
- ½ potje aardbeienconfituur

### Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180 °C
2. Zet de vlinder op de messen
3. Doe de eieren en suiker in de mengbeker en klop op  
**8 min / 37 ° C / snelheid 4**  
En nog eens zonder temperatuur **6 min / snelheid 4**
4. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven op het opgeklopte mengsel van eieren en suiker en meng  
**7 sec / snelheid 3**
5. Stort het deeg uit op bakpapier of een silicone bakmatje en spatel het mooi egaal uit
6. Bak 12 minuten af in een voorverwarmde oven van 180 ° C
7. Neem een propere keukenhanddoek en bestrooi die met suiker
8. Leg de gebakken biscuit op de suiker, smeer hem in met confituur en rol met de handdoek op. Laat zo afkoelen. De zijkantjes kan je er best afsnijden, dan heb je een hele mooie rol. Het is onvermijdelijk dat die kantjes wat droger zijn dan de rest.