Rezept

Zitronen-Biskuitrolle ohne Gelatine

Ein Rezept von Zitronen-Biskuitrolle ohne Gelatine, am 29.04.2024

Zutaten

5 M	Eier
1 Prise	Salz
1	Bio-Zitone
100 g	Zucker
200 g	Sahne
	Puderzucker zum Bestreuen
6	kandierte Zitronenscheiben
	Zucker für das Küchentuch
75 g	Zucker
100 g	Mehl (Type 405)
500 g	Magerquark
2 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
2 Päckchen	Sahnefestiger
200 g	Sahne
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Rolle (ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Biskuitmasse die Eier trennen. Eigelbe und Zucker hellcremig schlagen. Eiweiße und Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Das Mehl daraufsieben und alles behutsam unterheben. Die Masse gleichmäßig auf das Backpapier streichen. Im heißen Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellgelb backen.

2. Ein Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen und mit Zucker bestreuen. Die Biskuitplatte auf das Tuch stürzen und das Backpapier abziehen. Biskuit zusammen mit dem Küchentuch von der Längsseite her aufrollen und ca. 1 Std. auskühlen lassen.

3. Für die Füllung die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Quark mit Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und behutsam unter die Quarkcreme heben.

4. Den Biskuit vorsichtig entrollen und mit der Zitronencreme bestreichen, dabei an den Rändern ca. 3 cm Platz lassen. Die Biskuitrolle mithilfe des Küchentuchs erneut aufrollen. Im Kühlschrank in ca. 2 Std. fest werden lassen.

5. Die Biskuitrolle mit Puderzucker bestreuen. Für die Dekoration die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und zickzackartig auf die Biskuitrolle spritzen. Zitronenscheiben halbieren und auf der Sahne verteilen.