Rezept

Zitronen-Biskuitrolle mit Lemon Curd

Ein Rezept von Zitronen-Biskuitrolle mit Lemon Curd, am 26.05.2025

Zutaten

5	Eier (M)
1 Prise	Salz
	Zucker zum Bestreuen
300 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
50 g	Puderzucker
200 g	Sahne
75 g	Zucker
100 g	Mehl
4 Blatt	weiße Gelatine
300 g	Lemon-Curd (Zitronenaufstrich)
3 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für den Biskuit den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker hell-cremig schlagen. Eiweiße und Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Das Mehl daraufsieben und alles behutsam unterheben. Die Masse auf das Backpapier streichen. Im heißen Backofen (Mitte) in ca. 8 Min. hellgelb backen.

2. Ein Küchenhandtuch auf die Arbeitsfläche legen, mit Zucker bestreuen. Die Biskuitplatte auf das Handtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Den Biskuit zusammen mit dem Handtuch aufrollen und auskühlen lassen.

3. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Frischkäse, 150 g Lemon-Curd und Puderzucker verrühren. Den Zitronensaft erwärmen, die Gelatine tropfnass dazugeben und darin auflösen. Etwas Creme unterrühren, dann die Mischung unter die übrige Creme rühren. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und behutsam unter die Creme heben.

4. Die Biskuitrolle vorsichtig auseinanderrollen und dünn mit dem restlichen Lemon-Curd bestreichen. Die Frischkäsecreme daraufstreichen. Die Biskuitrolle von der Längsseite her vorsichtig aufrollen und ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Biskuitrolle mit Puderzucker bestreuen.