

Dinkel-Zitronen-Biskuitrolle

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

50 g brauner Kandiszucker
2 EL Orangensaft
3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Dinkelvollkornmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron
200 ml kalte Buttermilch
100 g kalte Schlagsahne

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Für den Teig Kandiszucker mit Orangensaft in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Gelösten Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen mit Haselnüssen bestreuen. Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen.

4. Füllung: Mousse nach Packungsanleitung, **aber mit Buttermilch (anstatt der Milch)** und Sahne, zubereiten. Biskuitplatte gleichmäßig mit der Mousse bestreichen, dabei am Rand etwa 2 cm frei lassen. Die Füllung etwas fest werden lassen und dann von der längeren Seite aufrollen. Die Rolle mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 8 g, Kh: 12 g, kJ: 591, kcal: 141

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.