

Limetten-Schmand-Rolle

Biskuitrolle mit fruchtiger Limetten-Schmand-Sahne-Füllung.

etwa 20 Stück    aufwändig  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
200 g Schmand
100 ml Limettensaft
80 g Puderzucker
350 g kalte Schlagsahne

Belag:

250 g kalte Schlagsahne
1 EL Puderzucker

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 1 TL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün
Zuckereier

Wie backe ich eine Limetten-Schmand-Rolle?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. 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 gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.



Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schmand mit Limettensaft und Puderzucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, mit etwa 2 Esslöffeln der Schmand-Limetten-Masse verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Schmand-Limetten-Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.

- 4** Das mitgebackene Papier von der Biskuitplatte abziehen und die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Die Creme etwa 20 Min. anziehen lassen, dann die Platte von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Belag:

Sahne mit Puderzucker steif schlagen und die Rolle einstreichen.

6 Verzieren:

Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. Dann zu kleinen Stücken formen und portionsweise durch ein Sieb drücken, so dass "Gras" entsteht. Limetten-Schmand-Rolle mit Marzipangras und bunten Zuckereiern dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Rolle einfriergeeignet.

