


Zitronen-Joghurtrolle

Eine erfrischende Biskuitrolle für die Kaffeetafel

etwa 19  etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

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

Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
300 g Joghurt
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
etwa 600 g kalte Schlagsahne
100 g Puderzucker

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 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten 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 und in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 10 Min.

3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.



4 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt, Zitronensaft und Finesse mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit der lauwarmen aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Zuletzt Puderzucker sieben und kurz unterrühren. Füllung auf die Biskuitplatte streichen, von der längeren Seite her aufrollen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 5** Rolle in knapp 2 cm breite Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenscheiben und Zitronenmelisse garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Biskuitteig möglichst nicht bei Heißluft backen, da der Teig hier leicht austrocknet.
- Sie können die Füllung statt mit Gelatine mit Gelatine fix zubereiten. Dafür Schlagsahne steif schlagen. Joghurt, Zitronensaft und Finesse verrühren. 3-4 Btl. (je 15 g) Dr. Oetker Gelatine fix unter ständigem Rühren einstreuen. Erst gesiebten Puderzucker, dann die Sahne unterheben.

