



Zitronen-Sahne-Rolle

Eine sahnige Biskuitrolle für verschiedene Feste

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

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
400 g kalte Schlagsahne
4 EL Zitronensaft
70 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

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



4 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne fast steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, Zitronensaft, gesiebten Puderzucker und Finesse unterrühren. Erst etwa 2 Esslöffel der Sahne mit Hilfe eines Schneebesens mit der Gelatinemischung verrühren, dann sofort die Gelatinemasse unter die Sahne schlagen und die Sahne vollständig steif schlagen.

- 5** Mitgebackenes Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Die Biskuitplatte mit der Zitronensahne bestreichen, von der längeren Seite aus aufrollen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Vor dem Servieren die Rolle mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Biskuitrolle ist einfriergeeignet.

