


Zitronenrolle mit Schmand

Eine lockere Biskuitrolle mit fruchtiger Zitronen-Schmand-Sahne-Füllung. Die schmeckt einfach allen.

etwa 20 Scheiben

   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

Zitronen-Schmand-Füllung:

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

Zum Verzieren:

250 g kalte Schlagsahne
1 EL Puderzucker
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 1 TL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün
Zuckereier

Wie backe ich eine Zitronenrolle mit Schmand?:

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 vom Backblech lösen, mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

3 Zitronen-Schmand-Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schmand mit Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, mit etwa 2 Esslöffeln der Schmand-Zitronen-Masse verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Sahne steif schlagen und evtl. noch einmal kalt stellen. Erst wenn die Schmand-Zitronen-Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.

4 Biskuitrolle füllen:

Die Gebäckplatte auf ein Stück Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Die Füllung gleichmäßig auf der Biskuitplatte verstreichen, dabei an den langen Seiten etwa 2 cm frei lassen. 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 Zitronenrolle mit Schmand verzieren:

Sahne mit Puderzucker steif schlagen und die Zitronenrolle damit einstreichen. Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. Kleine Stücke davon portionsweise durch ein Sieb oder eine Knoblauchpresse drücken, so dass "Gras" entsteht. Zitronenrolle mit Schmand erst vor dem Servieren mit Marzipangras und bunten Zuckereiern dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Marzipan und Zuckereier ist die Zitronenrolle mit Schmand einfridgeeignet.
- Mit [diesen Tipps](#) gelingt eine Biskuitrolle garantiert.

