




Zitrus-Biskuitrolle

Eine cremige Biskuitrolle mit Orangenmarmelade bestrichen

etwa 16    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Backpapier
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
100 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 TL Dr. Oetker Kakao

Füllung 1:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
150 ml Orangensaft

Füllung 2:

250 g Speisequark (Magerstufe)
3 EL Zitronensaft
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
etwa 2 EL Zucker
250 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreichen:

etwa 4 EL Orangenmarmelade
1 EL Wasser

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:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 3 Esslöffel von dem Teig mit Kakao verrühren. Den hellen Teig auf dem Backblech glatt streichen.

Den dunklen Teig mit Hilfe eines Esslöffels darauf verteilen. (Abb. 1)



- 3 Mit einem Holzstäbchen sternförmig auseinanderziehen (Abb. 2) und backen.



Backzeit: etwa 10 Minuten

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

- 4 **Füllung 1:**
Soßenpulver nach Packungsanleitung - **aber nur mit 150 ml Saft** - mit einem Schneebesen zubereiten.
- 5 **Füllung 2:**
Quark mit Zitronensaft und Finesse verrühren. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, unter die Quarkmasse heben.
- 6 Füllung 1 auf die Biskuitplatte streichen, Füllung 2 darauf portionsweise verteilen und glatt streichen. Biskuitplatte von der langen Seite her aufrollen.
- 7 **Bestreichen:**
Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen und mit dem Wasser aufkochen. Biskuitrolle damit bestreichen und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.