



## Zitronenröllchen

---

Rezept für 12 erfrischende Biskuitröllchen mit Zitronen-Buttercreme-Füllung.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

4 Eigelb  
50g Zucker  
3 Eiweiß  
60g Mehl

Für die Creme:

200g Butter  
100g Zucker  
2 Eigelb  
150ml Zitronensaft  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Backpapier

Puderzucker

12 halbe kandierte Kirschen

### Zubereitung

---

Für den Biskuitteig das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem steifen Eischnee schlagen. Eischnee auf das Eigelb geben, Mehl darüber sieben und alles untereinander ziehen.

Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf streichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 8 bis 10 Minuten backen. Fertigen Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier anfeuchten und abziehen. Biskuit mit einem feuchten Tuch abdecken und auskühlen lassen.

Für die Creme die Hälfte der Butter zerlassen und mit dem Eigelb, dem Zucker, Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren. einmal kurz aufkochen und erkalten lassen.

Die restliche Butter schaumig rühren und die Zitronen-Butter-Mischung langsam unterrühren.

Biskuit gleichmäßig mit der Zitronencreme bestreichen. Aus der Teigplatte 12 Quadrate schneiden. Jedes Quadrat aufrollen und auf die Nahtstelle legen.

Zum Abschluß werden die Zitronenröllchen mit Puderzucker bestreut und jeweils mit einer halben kandierten Kirsche verziert. Kühl servieren.