Zitronenrolle

Rezept für etwa 16 Stücke Biskuitrolle mit Zitronen-Sahne. Schneller frischer Sahnekuchen für die Frühlingszeit.

Zutaten:

Für den Teig:
4 Eier
2 Eßlöffel warmes Wasser
125g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100g Mehl
25g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:
6 Blatt weiße Gelantine
3 unbehandelte Zitronen
125g Zucker
250g Schlagsahne

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eier trennen, Eigelb mit Wasser, der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker cremig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und über den Eischnee sieben. Alles vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf geben und glattstreichen. Sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 12 bis 15 Minuten backen.

Fertige Teigplatte auf ein mit etwas Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier abziehen. Das Backpapier läßt sich leichter abziehen wenn es vorher mit einem feuchten Tuch leicht angefeuchtet wird. Die Teigplatte von der langen Seite her im Geschirrtuch aufrollen und eingewickelt auskühlen lassen.

Gelantine einweichen. Die Schale einer Zitrone abreiben, alle Zitronen auspressen. Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker mischen. Die Gelantine ausdrücken, mit dem Zitronensaft verrühren und auflösen.

Die Sahne steif schlagen. Wenn der Zitronensaft zu gelieren beginnt wird die Sahne unter den Zitronensaft untergehoben. Etwas Zitronensahne in eine Spritztüte mit Sterntülle geben.

Biskuitplatte vom Geschirrtuch abrollen, restliche Sahne gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen und den Biskuit wieder einrollen. fertige Rolle mit einer Reihe von 16 Sahnetupfen verzieren und mit Puderzucker

bestreuen. Fertige Zitronenrolle bis zum Verzehr kalt stellen.