




Zitronen-Biskuitrolle

 Zeit gesamt
4h 10min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	2 St.
Zucker	200 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Blattgelatine	8 St.
Zitronen	4 St.
Schlagsahne	800 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 185 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. 50 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee dick ist und glänzt.
2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit übrigem Zucker und Salz dickcremig und hell rühren. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben, mit der Hälfte vom Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee mit kurz unterziehen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Belch streichen und im Ofen ca. 20 Min. hell backen.
3. Biskuit mit dem Backpapier vom Blech ziehen. Leicht mit 1 TL Zucker bestreuen, mit einem sauberen Küchentuch belegen und wenden. Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuit von der Längsseite her mit dem Küchentuch aufrollen und auskühlen lassen.
4. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. 3 Zitronen halbieren und auspressen. Zitronensaft auf 175 ml abmessen, wenn nötig mit wenig Wasser ergänzen. Mit übrigem Zucker verrühren, bis dieser sich auflöst. Zitronenschale zugeben.
5. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei mittlerer Stufe ca. 2 Min. auflösen. 2 EL Zitronenflüssigkeit zugeben, verrühren und dann die Masse unter die restliche Zitronenflüssigkeit ziehen. Kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
6. In einer Schüssel Sahne mit Hilfe eines Handrührgeräts steif schlagen und unter das Zitronengelee ziehen. Biskuit abrollen, mit der Creme bestreichen, dabei an den Längsseiten etwas Rand freilassen. Teig vorsichtig wieder aufrollen und Zitronen-

Biskuitrolle mind. 3 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

7. Vor dem Servieren übrige Zitrone heiß waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zitronen-Biskuitrolle dick mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenscheiben garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	182 kcal		
Kohlenhydrate	29 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	5 g	Fette	6 g