



Sauer macht glücklich! Zitronen-Biskuitrolle

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Biskuitrolle

Für den Teig

5 Eier
1 Prise(n) Salz
100 g Zucker
75 g Mehl
30 g Stärke
1 Msp. Backpulver
Puderzucker

Für die Füllung

5 Blatt Gelatine
150 g Naturjoghurt
250 g Magerquark
1 Bio-Zitrone
150 g Schlagsahne
75 g Zucker

Wenn das Leben dir Zitronen gibt, mach eine Biskuitrolle daraus. Zitrone auspressen, Schale abreiben und mit Quark und Joghurt verrühren. Auf deine Biskuitplatte streichen und aufrollen - fertig! Ein süß-saures Sommervergnügen!

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, 70 g Zucker einrieseln lassen.

- 3 -

Eigelb mit restlichem Zucker schaumig schlagen, Eiweiß vorsichtig unterheben. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben. Auf das Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

- 4 -

Küchentuch mit Wasser besprühen. Biskuit mit Backpapier auf das Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und nach 20 Sekunden vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Küchentuch aufrollen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Joghurt mit Quark, restlichem Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und nach Packungsanleitung unter die Creme rühren, ca. 5 Minuten kaltstellen. 150 g Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

- 6 -

Biskuit ausrollen und mit Zitronencreme bestreichen. Biskuitrolle vorsichtig einrollen und mit Puderzucker bestäuben.