

# Biskuitrolle mit Rhabarber und Zitronencreme

Die Biskuitrolle mit Rhabarber und Zitronencreme ist ein sehr schönes Frühlings-Rezept. Wer das Spiel zwischen süß und sauer liebt, wird auch diese Mehlspeise lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 17 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 7,0 h



## Zutaten

### Für den Biskuit

4 Stk.	Eiweiß
4 Stk.	Eigelbe
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
150 g	Staubzucker
170 g	Mehl
10 g	Backpulver

### Für den Rhabarberpudding

225 g	<a href="#">Rhabarber</a>
1 Packung	Vanillepuddingpulver
250 ml	Wasser (kalt)
40 g	<a href="#">Zucker</a> (oder nach Belieben)

### Für die Zitronencreme

100 g	<a href="#">Mascarpone</a>
20 g	Staubzucker
20 ml	Zitronensaft
1 TL	Zitronenabrieb
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

2 Blätter Gelatine

## Zubereitung

1. Für die **Biskuitrolle mit Rhabarber und Zitronencreme** zuerst die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech (ca. 37x34 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Eigelbe schaumig aufschlagen und den Staubzucker einrieseln lassen. Alles so lange verrühren, bis man eine dick-cremige Masse hat.
3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen, auf die Eigelbmasse Sieben und unterheben.
4. Danach den Eischnee nach und nach vorsichtig unterheben.
5. Jetzt den Teig auf das Backblech streichen und im Backofen ca. 10-12 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen.
7. Dann den Biskuit aus dem Ofen holen und auf das Tuch stürzen.
8. Nun das Backpapier behutsam und nach und nach abziehen.
9. Anschließend den Biskuit vorsichtig aufrollen und auskühlen lassen.
10. Jetzt den Rhabarber waschen, putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

11. Danach das Puddingpulver mit dem Zucker (20-40 Gramm, je nachdem wie sauer der Rhabarber ist) und ein paar Esslöffeln von dem Wasser zu einer glatten Sauce anrühren.
12. Als nächstes das restliche Wasser zusammen mit den Rhabarberstücken in einen Topf geben und zum Köcheln bringen.
13. Der Rhabarber sollte nun unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten schwach köcheln.
14. Wenn der Rhabarber dann zerfallen ist, den Topf vom Herd nehmen und die Vanillepuddingsauce einrühren. Danach den Topf erneut auf die heiße Herdplatte ziehen und unter ständigem Rühren ca. 0,5-1 Minute leicht köcheln lassen.
15. Anschließend unter gelegentlichem Rühren den Pudding etwas abkühlen lassen und dann auf den ausgekühlten Biskuit aufstreichen. Der Pudding sollte danach ganz auskühlen.
16. Derweil die Zitronencreme zubereiten. Dazu Mascarpone, Staubzucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und gut verrühren.
17. Nun die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.
18. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.
19. Dann ein paar Esslöffel von der Mascarpone-Creme in einen kleinen Topf geben und erhitzen (nicht Kochen).

20. Danach die Gelatine (ausgedrückt) hinzufügen und so lange rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.
21. Jetzt die Gelatine-Creme zu der restlichen Mascarpone-Creme geben und gründlich verrühren (Temperaturausgleich).
22. Als nächstes das Schlagobers nach und nach unterheben.
23. Nun die Mascarpone-Creme auf den Rhabarber-Biskuit geben und gleichmäßig verstreichen. Dabei ringsherum einen kleinen Rand freilassen.
24. Dann den Biskuit der Länge nach vorsichtig und ohne viel Druck aufrollen. Sollte dabei etwas vom Pudding oder von der Creme austreten, einfach mit einem Spatel die Kante sauber abziehen.
25. Letztendlich die fertige Biskuitrolle vorsichtig auf eine Servierplatte setzen und für mindestens 4-6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Tipp

Die Biskuitrolle mit Rhabarber und Zitronencreme vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.