

Biskuitrolle mit Zitronencreme

Die Biskuitrolle mit Zitronencreme ist eine feine, erfrischende Rezept-Idee für eine köstliche Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

für den Teig

5 Stk.	
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
125 g	Mehl
30 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

für die Zitronencreme

5 Blätter	Gelatine
150 g	Naturjoghurt
250 g	Magertopfen (Quark)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
150 g	Schlagobers
75 g	Zucker

für den Zitronenguss

50 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Biskuitrolle mit Zitronencreme** zu zaubern, musst du zuerst den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Trenne die Eier für den Teig und schlage das Eiweiß mit Salz steif. Lasse dabei 70 g Zucker einrieseln. Schlage das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig und hebe vorsichtig das Eiweiß unter. Mische Mehl mit Stärke und Backpulver und füge es ebenfalls hinzu. Streiche den Teig auf das Backblech und backe ihn für zirka 10 Minuten goldgelb im heißen Ofen.
3. Befeuchte ein Küchentuch mit Wasser und stürze den Biskuit mithilfe des Backpapiers auf das Tuch. Bepinsle das Backpapier nach 20 Sekunden vorsichtig mit kaltem Wasser und ziehe es dann ab. Rolle den Biskuit mit dem Küchentuch auf und lasse ihn auskühlen.
4. Für die Zitronencreme weichst du die Gelatine nach Packungsanleitung ein und presst den Saft aus der Zitrone. Reibe die Schale ab und verrühre den Joghurt mit Magertopfen, dem Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale. Löse die Gelatine auf und rühre sie unter die Creme, bevor du sie für etwa 5 Minuten kühlst. Schlage das Schlagobers steif und hebe sie unter die Creme. Rolle den Biskuit aus und bestreiche ihn großzügig mit der Zitronencreme, danach wieder vorsichtig einrollen.
5. Aus Zitronensaft und Staubzucker eine Glasur rühren und die Biskuitrolle damit dekorieren.

Tipp

Die Biskuitrolle mit Zitronencreme noch zusätzlich mit Zitronenscheiben dekorieren.