Zitronenrolle mit Brause

Das Rezept von der Zitronenrolle mit Brause schmeckt wunderbar zitronig. Ein Kuchen, der auch sehr gut auf Kindergeburtstagen ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h



Zutaten

Für den Biskuit

4 Stk.	Eigelbe
4 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillepuddingpulver
120 g	Zucker
90 g	Mehl

Für die Creme

250 g	Mascarpone
1 Stk.	Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
2 Packungen	Ahoj Brausepulver (Zitrone)
80 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
400 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die **Zitronenrolle mit Brause** zuerst die Eigelbe mit dem Zucker dick-schaumig rühren. Parallel dazu schon mal ein tiefes Backblech (ca. 30 x 35 cm) mit Backpapier auslegen und

den Ofen rechtzeitig auf ca. 220 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

3. Danach das Mehl mit dem Vanillepuddingpulver vermengen, sieben und im Wechsel mit dem geschlagenen Eiweiß unter die Eigelbcreme heben.

4. Den fertigen Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und im Ofen ca. 8 Minuten goldgelb backen.

5. Derweil ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsplatte ausbreiten und leicht mit Zucker bestreuen.

6. Nun das Blech aus dem Ofen holen und den Biskuit auf das Tuch stürzen. Anschließend das Backpapier vorsichtig abziehen.

7. Jetzt den Biskuit mit dem Geschirrtuch aufrollen und bis zur Weiterverarbeitung auskühlen lassen.

8. Für die Creme den Mascarpone mit dem Abrieb und dem Saft der Zitrone, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Brause verrühren.

9. Danach das Schlagobers steif schlagen und dabei das Sahnesteif nach Packungsanleitung einrieseln lassen.

10. Dann das Obers nach und nach unter die Mascarpone-Creme heben.

11. Als nächstes den Biskuit aufrollen und die Creme gleichmäßig darauf verteilen.

12. Jetzt die Rolle ohne viel Druck gleichmäßig aufrollen. Sollte am Ende der Rolle etwas Creme heraustreten, diese einfach mit einem breiten Messer oder einer Palette abziehen und an den offenen Seiten wieder einstreichen. Die Rolle sollte nun bis zum Verzehr ca. 4 Stunden ruhen (besser über Nacht).

Tipp

Die Zitronenrolle mit Brause vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.