Feine Zitronen-Biskuit-Rolle

Kuchen » Biskuitrollen

Zutaten (12 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 175g Zucker
» 75g Mehl
» 75g Stärke
» 1 TL Backpulver
» 6 Blatt Gelatine
» 100ml Zitronensaft
» Zitronenschale
» 400g Schlagsahne
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Eier und 100g Zucker in eine weite Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf einem heißen Wasserbad dick schaumig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unter die Eimasse heben.

2. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im heißen Ofen bei 175°C ca. 12min backen. Biskuit auf ein feuchtes mit Zucker bestreutes Tuch stürzen und das Backpapier abziehen. Biskuit mit dem Tuch einschlagen und auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Gelatine etwa 10min in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken, lauwarm auflösen und in den Zitronensaft rühren. Zitronenschale zufügen. Sahne und übrigen Zucker steif schlagen. Unter den Saft heben. Creme auf den Biskuit streichen, aufrollen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

4. Vor dem Servieren die Biskuitrolle üppig mit Puderzucker bestäuben und in ca. 12 Stücke schneiden. Nach Belieben mit farbigem Dekorzucker verzieren.

Nährwerte: 240kcal/E4g/F12g/KH25g pro Stück

angelegt am: 23.10.2003 Rezept-Nr: 639

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke