



## *Rezeptkarte*

# Zitronenroulade mit Backstube - Zitrus

# Zitronenroulade mit Backstube - Zitrus

**Zutaten (4 Personen):**

Biskuit: 3 Eier, 90 g Zucker, 100 g Mehl, 25 g Butter flüssig,  
1 TL Backstube - Zitrus

Zitronencreme: 2 Bio-Zitronen, 3 Eier, 75 g Butter, 150 g Zucker,  
1 Prise Salz, 4 Blatt Gelatine, 250 ml Sahne

**Zubereitung (ca. 1,5 Stunden plus 3 Stunden Kühlzeit):**

Für die Creme die Zitronen waschen und die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Zitronen mit einer feinen Reibe abreiben und den Abrieb bei Seite stellen. Anschließend die Zitronen auspressen und den Saft in einen Topf geben. Butter, Zucker, Salz und Eier dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren einmal zügig aufkochen und sofort von der Hitze nehmen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in die heiße Masse einrühren. Anschließend zügig passieren. Zum Schluss den Zitronenabrieb untermischen und kaltstellen. Als nächstes die Sahne locker aufschlagen und ebenfalls kalt stellen.

Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker auf dem Wasserbad warm schlagen. Anschließend mit einem Handrührgerät weiter aufschlagen, bis die Masse kalt ist. Das gesiebte Mehl mit Backstube - Zitrus mischen und vorsichtig unterheben. Zum Schluss die lauwarmer Butter vorsichtig unterziehen. Die Biskuitmasse direkt auf ein mit Backpapier belegtes Blech dünn ca. 40 x 30 cm gleichmäßig aufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C Heißluft ca. 12 Minuten goldgelb backen. Die geschlagene Sahne unter die Zitronencreme heben und im Kühlschrank leicht anziehen lassen. Nach dem Backen den Biskuit dünn mit Zucker bestreuen, ein Backpapier auflegen und mit Schwung wenden. Das mitgebackene Papier vorsichtig abziehen. Den leicht warmen Biskuit zügig mit der Zitronencreme gleichmäßig einstreichen und direkt aufrollen. Die Rolle auf dem Backpapier zur Mitte schieben, fest einschlagen und darauf achten, dass der Abschluss nach unten eingerollt liegt. Für 3 Stunden kaltstellen.