

Zitronenrolle

Von Kuchenfee

Eine klassische, frische, fruchtig leichte Zitronenrolle mit weichem Biskuit und cremiger Zitronenfüllung. Yum! Diese Zitronen Biskuitrolle ist SO einfach gemacht und innerhalb kurzer Zeit bereit zur Vernaschen.

Das Biskuitrezept für diesen gerollten Kuchen habe ich schon häufig geteilt und nutze es seit Jahren da es einfach das (für mich) beeeeste Rezept ist um eine schöne Rolle oder Charlotte zu formen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
5 min	14 min	2 Std.	2 Std. 19 min

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

- 3 x Eier
- 3 x Eigelb
- 120 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 15 g Speisestärke
- oder Puddingpulver Vanille

ZITRONENCREME

- 400 g Sahne
- 200 g Mascarpone
- Raumtemperatur
- 60 g Zucker
- 60 ml Zitronensaft
- 5 g Agartine

AUSSERDEM

- 200 ml Sahne
- 1 Paket Sahnesteif
- Puderzucker
- Zitronen

Werkzeuge

- Backblech
- Winkelpalette
- Küchenmaschine
- Waage

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Für den Biskuit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- 02** Die Eier, das Eigelb, Zucker, Vanillinzucker & eine Prise Salz rund 10 Minuten kräftig aufschlagen.
- 03** Die trocknen Zutaten vermengen und auf die Masse sieben, dann mit Liebe unterheben und auf das Blech geben, gleichmäßig verstreichen und im Ofen goldig auspacken.
- 04** Den Biskuit nach dem backen vom Blech nehmen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt komplett auskühlen lassen.
- 05** Ist der Biskuit ausgekühlt, kann er gestürzt und vom Backpapier gelöst werden.

2. CREME

- 01** Agartine mit Zitronensaft etwa 2 Minuten sprudelnd aufkochen, davor den Saft mit Wasser aufstocken, sodass 200 ml Flüssigkeit vorhanden sind. Die Flüssigkeit auskühlen lassen bis sie nur noch lauwarm ist.
- 02** Sahne mit Mascarpone und Zucker steif schlagen, dann etwas von der Creme abnehmen und in die Agartine Flüssigkeit rühren, die Mischung dann unter die Mascarponecreme rühren.
- 03** Die Creme nun auf den Biskuit verteilen, dabei etwa 2 cm an allen Rändern frei lassen.
- 04** Mit Hilfe des wieder untergelegten Backpapiers den Biskuit zu einer Rolle aufwickeln und für mindestens zwei Stunden kühlen.
- 05** Nach dem kühlen mit etwas Puderzucker und geschlagener Sahne sowie Zitronenstücken garnieren.