

## "Joghurt-Sahne-Zitronenrolle" von V. Rabe, Westerholz

### **Biskuit:**

**5 Eier**

Eier trennen. Eiweiß mit dem kalten Wasser und einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

**125 g Zucker**

Mehl und Stärke mischen, über den Eischnee sieben und unterheben.

**100 g Mehl**

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Masse darauf streichen.

**50 g Speisestärke**

**Prise Salz**

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C U-/Oberhitze 10 Minuten backen.

**3 EL kaltes Wasser**

Ein Geschirrtuch auf einer glatten Fläche ausbreiten, mit etwas Zucker bestreuen. Den gebackenen Biskuit darauf stürzen und sofort das Backpapier abziehen.

### **Füllung:**

**450 g Vollmilch-Joghurt**

Gelatine quellen lassen.

**geriebene Schale 1 Zitrone**

Joghurt, Zucker und Zitronenschale miteinander verrühren.

**Saft 1 Zitrone**

**8 Blatt weiße Gelatine**

Gelatine ausdrücken und mit dem Zitronensaft in einem Kochtopf auflösen. Gelöste Gelatine unter den Joghurt ziehen.

**120 g Zucker**

**etwas Zucker**

Sahne steif schlagen. Schlagsahne unter die Masse heben.

**etwas Puderzucker**

Joghurt-Sahne auf den ausgekühlten Biskuit streichen, dabei einen ca. 1,5cm breiten Rand ringsherum frei lassen.

Von der langen Seite den Biskuit zusammen klappen, so dass die beiden Enden mit der Öffnung nach oben aneinander liegen. Die Rolle im Handtuch eingeschlagen für ca. 8 Stunden in den Kühlschrank geben.

Biskuitrolle aus dem Handtuch auswickeln, mit der Öffnung nach unten auf eine Kuchenplatte legen und mit Puderzucker bestäuben.

© by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.