

Biskuitrolle mit Lemoncurd

Die Biskuitrolle von Konditormeisterin Theresa Knipschild ist ein fruchtig-frischer Leckerbissen, der perfekt zum Frühlingsanfang passt.

Von Theresa Knipschild

Zutaten Lemoncurd:

- 150 ml (von etwa 3 Zitronen) Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 100 ml Sahne
- 30 ml kaltes Wasser
- 20 g Speisestärke

Zubereitung:

- Die Stärke mit etwas kaltem Wasser klümpchenfrei verrühren.
- Zitronensaft mit Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Sahne hinzugeben und nochmal alles kurz aufkochen.
- Stärkegemisch zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze circa 40 Sekunden köcheln lassen. Die Masse etwa 5 Minuten lauwarm abkühlen lassen.
- Die Butter in kleine Flöckchen teilen und nach und nach hinzufügen und leicht verrühren. Zu einer homogenen Masse vermischen. Noch warm auf den Biskuit streichen.

Zutaten Biskuitrolle:

- 5 Eier
- 30 ml lauwarmes Wasser
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 3 Prisen Salz

Zutaten Füllung:

- 200 g kalte Sahne
- 200 g Schmand oder Crème fraîche
- 40 g Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- Abrieb einer heiß abgewaschenen Bio-Zitrone
ggf. etwas Zitronensaft
- 80 g Lemoncurd (selbst gemacht oder aus dem
Supermarkt)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz, mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers während des Schlagens in das Eiweiß rieseln lassen.
2. Eigelbe mit lauwarmen Wasser und dem restlichen Zucker cremig schlagen.
3. Mehl und Speisestärke sieben und unter das Eigelb heben. Das Eiweiß ebenfalls unterheben.
4. Die Masse sofort auf das vorbereitete Backblech geben.
5. Die Masse sollte das Backblech ausfüllen, also auch in die Ecken verstreichen. (Dafür eine Winkelpalette oder einen Tortenheber verwenden) Dabei nicht wild verstreichen, sondern mit wenigen Zügen glatt streichen. So bleibt Volumen erhalten.

6. Ca. 10-12 Minuten goldbraun backen. Den Biskuit lieber zu kurz als zu lange backen, sonst wird er trocken und kann beim Aufrollen leicht brechen.
7. Nach dem Backen den noch warmen Teig mit einem Backpapier belegen, so trocknet die Oberfläche nicht aus. Biskuit auf die Arbeitsplatte stürzen. Das Backpapier vorsichtig von der Oberseite der Biskuitroulade lösen.
8. Die Biskuitroulade ist jetzt noch flexibel. Nun von der längeren Seite aus mit dem unterliegenden Backpapier zu einer Rolle einrollen und eingerollt vollständig abkühlen lassen.
9. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Zucker und Sahnesteif mischen. Schmand glatt rühren. Kalte Sahne aufschlagen und Zucker, Sahnesteif Mischung einrieseln lassen. Sahne steif schlagen. Abrieb einer Bio-Zitrone zugeben. Die Sahne unter den Schmand heben. Bis zur Weiterverwendung kalt stellen.
10. Die in Backpapier eingeschlagene Roulade vorsichtig ausrollen und mit Lemoncurd bestreichen. Dabei den oberen Rand der Biskuitroulade freilassen, damit beim Aufrollen nicht alles herausquillt.
11. Die Sahne auf die Biskuitroulade streichen. Ebenfalls den oberen Rand freilassen. Die Biskuitroulade jetzt langsam von der längeren Seite aufrollen. Wer mag die Seiten etwas kürzen.
12. Bis zum Servieren kalt stellen. Mit Puderzucker bestreuen.

