

Hier und heute



Zitronenrolle

Mit seiner fruchtig-cremigen Zitronenrolle zeigt Konditormeister Marcel Seeger wie eine Biskuitrolle garantiert gelingt, schön fluffig wird und worauf beim Aufrollen zu achten ist.

Rezept

Zitronenrolle

von Marcel Seeger für 10-12 Stücke, je nach gewählter Breite

Zutaten für den Biskuit

- 8 Eigelb (Größe M)
- 170 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 6 Eiweiß (Größe M)
- 80 g Mehl Typ 550
- 40 g Speisestärke
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eigelbe mit 80 g Zucker, Vanillemark und Salz cremig aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (90 g) zu einem stabilen Eischnee aufschlagen. Mehl und Speisestärke gründlich vermischen. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben und abschließend die Mehlmischung zufügen und alles zu einer luftigen Biskuitmasse verbinden. Den fertigen Teig auf das Backblech mit dem Backpapier geben und gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen circa 7-8 Minuten goldgelb backen. Die Biskuitplatte nach dem Backen sofort mit dem Backpapier zum Auskühlen vom Backblech nehmen, so kann das Backblech seine Restwärme nicht mehr an den Biskuit abgeben und dieser bleibt saftig und geschmeidig und lässt sich gut aufrollen. Sobald der Biskuit vom Backblech genommen wurde, die Oberfläche dünn mit Puderzucker besieben. Nach dem Abkühlen des Biskuits diesen auf ein sauberes Stück Backpapier wenden und das durch den Backvorgang genutzte Backpapier vorsichtig abziehen. Der auf gesiebte Puderzucker wirkt nun als trennende Schicht und verhindert das der Biskuit am frischen Backpapier kleben bleibt.

Zutaten für die Zitronenfüllung

- 270 ml Zitronensaft frisch gepresst oder gekauft
- 120 g Zucker
- 3 Eigelbe (Größe M)
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 6 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 500 g Sahne, aufgeschlagen

Zubereitung

Zitronensaft, Zucker, Eigelbe, Vanillepuddingpulver und die Prise Salz in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen und zu einer Creme abbinden. Die Creme in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Dann die aufgeschlagene Sahne unterheben und zum Schluss die Gelatine in feinem Strahl unterrühren. Die fertige Creme auf den Biskuit geben und gleichmäßig verstreichen, dabei an der oberen Seite einen schmalen Streifen frei lassen.

Hier und heute



Tipp: Durch den freien Streifen trifft beim Aufrollen Biskuit auf Biskuit und ergibt einen schönen Abschluss der Rolle.

Die Creme auf dem Biskuit anziehen lassen (das kann bis zu 20 Minuten dauern). Sobald die Creme anfängt Bindung zu bekommen, die Zitronenrolle mit Hilfe des Backpapiers eng aufrollen. Am Ende das Backpapier mit Hilfe eines Lineals strammziehen und die Zitronenrolle mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben, bis die Creme ganz fest ist. Nach der Kühlphase die Zitronenrolle aus dem Backpapier rollen und in Scheiben schneiden.

Tipp: Zum Abschluss die Oberfläche dünn mit etwas Puderzucker besieben.