

Hier und heute



Zitronenrolle mit Baiser

Die leichte Zitronenrolle von Konditormeister Marcel Seeger überzeugt mit einer cremig-lockeren Füllung mit frischer Zitrone und abgeflämmtem Baiser.

Das Rezept

von Marcel Seeger für ca. 8 Stücke

Zutaten für die Zitronencreme

- 150 ml Zitronensaft von Bio-Zitronen
- etwas Zitronenschalenabrieb
- 130 g Puderzucker
- 20 g Speisestärke
- 4 Eier (Größe M)

Zubereitung

Zitronensaft, Schalenabrieb, Puderzucker, Speisestärke und Eier in einen Topf geben, verrühren und bei kleiner Hitze unter Rühren mit dem Schneebesen solange erhitzen, bis die Masse dick wird. Die fertige Creme in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Zutaten für die Biskuitrolle

- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschalenabrieb
- 100 g Mehl, Typ 550
- 30 g Butter, flüssig

Zubereitung

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, alternativ auf 200 °C Umluft. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und das Eiweiß in der Küchenmaschine mit Zucker und einer Prise Salz zu steifen Eischnee aufschlagen und zum Schluss den Zitronenschalenabrieb unterrühren.

Die Eigelbe vorsichtig unter den Eischnee heben, dann das Mehl unterrühren und zuletzt die flüssige Butter einarbeiten. Die fertige Biskuitmasse auf das Backblech geben, gleichmäßig glatt streichen und im vorgeheizten Backofen circa 6–8 Minuten backen.

Nach dem Backen das Backpapier mit dem Biskuit direkt vom Backblech ziehen und auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen. Dann ein sauberes Stück Backpapier auflegen, die Biskuitplatte wenden und das Backpapier, das im Backofen war, vorsichtig entfernen.

Die abgekühlte Zitronencreme auf die Biskuitplatte geben und gleichmäßig verstreichen, dabei an einer Seite einen Streifen von circa 4 cm frei lassen. Den Biskuit zu einer Rolle aufrollen und mit dem Backpapier stramm nachziehen. Die gefüllte Biskuitrolle für 30 Minuten in den Kühlschrank geben, damit die Creme fest wird.

Zutaten für die Baisermasse

- 4 Eiweiße (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

Hier und heute



Zubereitung

Das Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen. Die Biskuitrolle aus dem Kühlschrank nehmen und das Backpapier entfernen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, die Baisermasse mittig auf die Oberseite der Biskuitrolle aufspritzen und anschließend mit einem Flambierbrenner abflämmen. Alternativ kann die Biskuitrolle mit der Baisermasse im Backofen mit Grillfunktion auf der obersten Schiene bei 230 °C circa 2–3 Minuten gebräunt werden.