

Zitronenrolle

Für den Biskuit:

- 4 Eier
- 4 El heißes Wasser
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Tl Backpulver

Für die Füllung:

- 400 g Schlagsahne
- 1 Tüte Sofortgelatine 30g
- 1 Biozitrone unbehandelt
- 70 g Zucker
- 150 g Griechischer Joghurt



Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Eier mit dem Wasser in die Küchenmaschine geben und so lange aufschlagen bis sie weißcremig sind und sich die Masse sichtbar vermehrt hat. Nun den Zucker esslöffelweise nach und nach einrieseln lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver durchsieben und ein Drittel auf die Eimasse geben. Mit einem Schneebesen leicht einrühren. Die restlichen zwei Drittel vorsichtig unter heben.

Nun den Biskuitteig auf das Backblech geben und sofort in den heißen Backofen schieben. Backzeit ca. 15 - 20 Minuten. Keinesfalls zwischendurch den Ofen öffnen. Der Biskuit fällt dann zusammen.

Die fertige Teigplatte auf ein Geschirrtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Sofort ein zweites - diesmal feuchtes - Geschirrtuch darüber legen und den Teig so auskühlen lassen. Das feuchte Tuch sorgt dafür, dass man die Teigplatte aufrollen kann ohne dass sie bricht.

Nun für die Füllung der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die Sahne mit der Hälfte des Zuckers und der Hälfte der Sofortgelatine steif schlagen.

In einer ausreichend großen Schüssel den Joghurt mit Zitronensaft und -abrieb und dem restlichen Zucker verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun die restliche Sofortgelatine schnell einrühren. Zum Schluss die fertige Sahne unterheben.

Das obere Geschirrtuch vom Biskuit nehmen. Nun die Füllung auf der Teigplatte verteilen. Dabei an den Rändern ein wenig Platz lassen. Nun mittels des unteren Geschirrtuchs die Platte aufrollen.

Jetzt noch die Zitronenrolle auf eine Platte setzen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchkühlen. Wer mag kann sie zum Servieren noch mit Puderzucker bestäuben.