# Zitronenrolle




Dieses Foto hat uns freundlicherweise Jessica Distler zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

## Zutaten

Zutaten für 1 Rolle:

### Biskuit:

- 3 Eiweiß
- 3 Esslöffel Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eigelb
- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 Teelöffel Backpulver

### Füllung:

- 6 Blatt Gelatine
- 125 ml Zitronensaft
- 500 ml Sahne
- 100 g Zucker

## Außerdem:

- Puderzucker zum Besieben

# Zubereitung

1. Für den Biskuit das Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen.
2. Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und die Eigelb dazugeben.
3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und mit einem Kochlöffel unter die Eimasse heben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 200°C etwa 10 – 15 Minuten backen.
4. Auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, das Papier abziehen, mit dem Tuch aufrollen und abkühlen lassen.
5. Für die Füllung Gelatine in kaltes Wasser einweichen, ausdrücken und im Zitronensaft auflösen. Sahne steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und die Gelatinemasse unterrühren.
6. Die Biskuitplatte auseinanderrollen, mit der Creme füllen, wieder aufrollen und mit Puderzucker bestäuben.

## Tipp

Die Zitronencreme etwa 5 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Erst dann auf den Biskuit geben. Ein Messer in heißes Wasser tauchen und die Creme damit glatt streichen.