

Hier und heute



Sommerliche Zitronenrolle

Konditormeister Marcel Seeger bringt den Sommer auf die Kaffeetafel. Mit seiner sommerlichen Zitronenrolle zeigt er, wie man saftigen Biskuitteig problemlos in Rollenform bringt.

Rezept

Sommerliche Zitronenrolle

von Marcel Seeger, je nach Dicke für circa 10 Stücke

Zutaten Biskuitteig

- 5 Eigelbe (Größe M)
- 100 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- etwas Salz
- 100 g Eiweiß (von circa 3 Eiern Größe M)
- 40 g Mehl, Typ 550
- 20 g Speisestärke

Zubereitung

Den Backofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb mit 50 g Zucker, einer Prise Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Das Eiweiß mit restlichem Zucker (50 g) und einer Prise Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen. Mehl und Speisestärke gründlich vermischen. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, die Mehlmischung zugeben und alles zu einer lockeren Biskuitmasse verrühren.

Tipp: Die Biskuitmasse nicht zu lange rühren, sonst verliert der Biskuit seine Lockerheit und der Teig wird zu fest zum Rollen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen. In den vorgeheizten Backofen geben und circa 7- 8 Minuten backen. Nach dem Backen das Backpapier mit dem Biskuit direkt vom Backblech ziehen und auf der Arbeitsfläche erkalten lassen.

Tipp: Lässt man den Biskuit auf dem heißen Backblech abkühlen, besteht die Gefahr, dass er durch die Restwärme des Backblechs trocken wird und sich später nicht gut rollen lässt.

Wenn der Biskuit kalt geworden ist, ein frisches Stück Backpapier auflegen und wenden. Dann das Backpapier, das im Ofen war, vorsichtig abziehen und die Biskuit-Oberfläche dünn mit etwas Puderzucker besieben.

Zutaten Füllung

- 125 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- etwas Abrieb einer unbehandelten Bio-Zitronenschale
- 50 g Zucker
- 1 Eigelb (Größe M)
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 250 g Sahne, aufgeschlagen
- gehackte Pistazien nach Belieben
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Zitronensaft, Schalenabrieb, Zucker, Eigelb und Vanillepuddingpulver in einem Topf gut miteinander verrühren. Die Mischung unter Rühren zum Kochen bringen, bis die Creme gebunden ist. Alles in eine Schüssel umfüllen und komplett abkühlen lassen. Dann die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben und zuletzt die aufgelöste Gelatine unter die Creme ziehen. Die Füllung auf den Biskuit

geben und gleichmäßig glattstreichen. Sobald die Creme beginnt zu stocken, den Biskuit vorsichtig mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und strammziehen.

Tipp: Am Ende des Aufrollens das Backpapier mit Hilfe eines Lineals auf Spannung bringen, so bleibt die Rolle schön rund.

Die Zitronenrolle mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchkühlen, damit sie Bindung bekommt. Anschließend vorsichtig das Backpapier entfernen und die Zitronenrolle in Stücke von circa 5 cm Breite schneiden. Zum Abschluss die Oberfläche der Zitronenröllchen nach Belieben mit etwas Puderzucker besieben.