



Zitronenrolle mit FruchtGelee

⌚ 20 Minuten
⚙️ einfach

Zutaten

Biskuitteig

8 Eier (Größe L)
1 Prise Salz
250 g Zucker
80 g Mehl
15 g Vanille-Puddingpulver
15 g Kartoffelstärke
1 Messerspitze Backpulver

Füllung

300 ml Zitronensaft (4 gepresste Zitronen)
250 g Zucker
1 Eigelb
1 Päckchen Agar Agar (entspricht ca. 6 Blatt Gelatine)
½ l (500 ml) Schlagsahne
1 GlasZwergenwiese FruchtGelee Quitte

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen bis er sich aufgelöst hat. Das Eigelb verquirlen und unterheben. Mehl, Puddingpulver, Kartoffelstärke und Backpulver vermischen und vorsichtig unterrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen, den Biskuitteig darauf verstreichen und bei 200°C ca. 12-15 Min. goldgelb backen. Auskühlen lassen!

Zitronensaft, Zucker und Eigelb verrühren. Agar Agar in 200 ml kaltem Wasser gut verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit einem Teil des Zitronensaftgemisches abkühlen. Den Rest des Safts schnell einarbeiten, da es zu gelieren beginnt. Die geschlagene Sahne etwas später unterheben.

FruchtGelee auf den Biskuiteig auftragen, die Hälfte der Zitronencreme darauf streichen und aufrollen. Mit dem Rest die Biskuitrolle außen bestreichen. Kühl stellen