heute gibt es...
Erfrischende Zitronenrolle



Zutaten:

- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 70g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 250g Quark
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Beutel Cremepulver (Paradiescreme Zitrone)
- 2 EL Joghurt
- nach Belieben Zitrone, etwas geschlagene Sahne und Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Zunächst die Eier trennen. Dem Eiweiß eine Prise Salz hinzufügen und mit einem Handrührgerät zu Eischnee steif schlagen.
2. Zu den Eigelben den Zucker und den Vanillinzucker geben und schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren.
   Anschließend den Eischnee mit einem Schneebesen unterheben.
3. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) für 10-15 Minuten backen, bis der Biskuit leicht goldbraun ist.
4. Während der Biskuit im Ofen ist, kann man die Füllung der Rolle schon vorbereiten. Hierfür die Sahne zunächst steif schlagen. In einer anderen Schüssel den Quark mit dem Joghurt glatt rühren und das Cremepulver gut untermischen. Die geschlagene Sahne unterheben und kurz mit dem Handrührgerät durchrühren, bis die Creme eine gleichmäßige Konsistenz hat.Ich möchte an diesem Punkt noch erwähnen, dass kalorienbewusste Menschen selbstverständlich den Quark durch Magerquark, den Joghurt durch Magerjoghurt und die Sahne durch Cremefine ersetzen können!
5. Nun kommt der wahrscheinlich heikelste Teil des Rezeptes: das Formen der Biskuitrolle. Damit diese nicht einreist gibt es einen kleinen Trick, der eigentlich gelingsicher ist:
   Ein Geschirrtuch anfeuchten und auf der Arbeitsfläche auslegen. Darauf kommt nun ein weiteres Tuch, das aber trocken ist. Den Biskuitteig auf das Tuch stürzen und das Backpapier vorsichtig aber zügig abziehen.
6. Die Füllung auf dem Biskuitteig gleichmäßig verteilen und diesen anschließend mit Hilfe der Tücher fest einrollen.
7. Die Zitronenrolle kommt nun für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank und kann kurz vor dem Servieren mit Puderzucker und/oder geschlagener Sahne und Zitronenscheiben dekoriert werden. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt

[pe2-image src="http://lh3.ggpht.com/-bILQQlbpvdE/UgC3LrTcaGI/AAAAAAAAAE4/fDLrO9uh24A/s144-c-o/DSCN2770-001.jpg" href="https://picasaweb.google.com/103013924738836182627/Zitronenrolle#5908924122340812898″ caption="Erfrischende Zitronenrolle" type="image" alt="Zitronenrolle" pe2_img_align="center"]