



## Zitronenrolle Biskuit Zutaten

- 5 Eier
- 75g Mehl
- 2 EL Speisestärke
- 100g Zucker
- Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone
- Optional aber empfohlen: Biskuitkuchen anschliessend mit Zitronensirup tränken
- Butter zum Einfetten
- 4 - 5 EL Puderzucker zum Bestreuen

## Quark-Sahne Füllung Zutaten

- 200g Schlagsahne
- 150g Frischkäse
- 150g Quark
- 60g Zucker
- Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone

# Zitronensirup

- 100 g Zucker
- 50 g Wasser
- Saft einer Zitrone

## Zitronenrolle Anleitung

1. Ofen auf 180G vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Backpapier mit Butter einfetten.
2. Eier für 5 Minuten im Standmixer aufschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Weitere 10 Minuten aufschlagen.
3. In einer separaten Schüssel Speisestärke und Mehl vermengen.
4. Trockene Zutaten sieben und in Eier Creme unterheben.
5. Biskuitteig gleichmäßig auf das Backblech streichen und für 12 Minuten backen.
6. Ein sauberes Geschirrtuch mit Puderzucker bestreuen und den Biskuit auf das Tuch stürzen.
7. Backpapier abziehen und den Biskuit mit Puderzucker bestreuen.
8. Den Biskuit mit Hilfe des Tuches einrollen und auskühlen lassen.
9. Quark, Frischkäse und Zucker zusammen rühren. Schlagsahne aufschlagen und Zitronenabrieb mit einrühren. Sahne in Quark-Frischkäse Mischung unterheben.
10. Biskuit aufrollen und mit ein wenig Zitronensirup tränken.
11. Zitronencreme drauf streichen und den Biskuit wieder einrollen. Mit Puderzucker bestäuben und für 2 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann servieren.