

Zitronen Rolle mit Poppy Seeds & Schokolade



Einkaufsliste:

Für den Teig:

3 Eier
150g Zucker
Saft einer Zitrone (ca. 50ml)
2EL Joghurt
Abrieb einer Zitrone
Prise Salz
120g Mehl
1TL Backpulver
20g Puderzucker
2EL Mohn

Für die Creme

Saft von 3-4 Zitronen (etwa 150ml)
150g Zucker
100ml Wasser
Abrieb von 2 Zitronen
3 Eigelb
1EL Speisestärke
30g Butter

200g Quark

100g Creme Fraiche
100g Weiße Schokolade
2EL Joghurt
1EL Mohn

So wird's gemacht:

Für den Teig Eier schaumig schlagen, den Zucker hinzugeben und sehr hell aufschlagen. Nun Zitronensaft, Abrieb und Joghurt hinzugeben. Mehl, Backpulver und Salz mischen und in die Masse sieben, vermengen und den Mohn unterheben. Ofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen, Teig eben auf das Backpapier ausbreiten. Etwa 10 Minuten backen, mit Holzstäbchen testen. Auf einem Küchentuch Puderzucker streuen. Heißen Teig umgedreht auf den Teig geben, etwas Küchentuch über den Teig legen und straff vom kurzen Ende aus einrollen, so den Teig vollständig abkühlen lassen. Derweil die Creme vorbereiten. Zunächst das Curd anrühren. Hierfür Wasser, Zucker, Zitronensaft und Abrieb einer Zitrone in einen Topf geben und erhitzen. Speisestärke mit Wasser anrühren und sobald der Zucker vollständig aufgelöst ist, Speisestärke unterrühren. Eigelbe vermengen und unter ständigem Rühren in die Masse geben, weiter rühren und die Masse auf der Kochstelle lassen bis alles sehr stark eingedickt ist. Butter unterrühren und mit Frischhaltefolie direkt auf der Masse bedecken. Abkühlen lassen. Weiße Schoki schmelzen und Joghurt unterrühren, abkühlen lassen. Magerquark cremig aufschlagen, unter Rühren Creme Fraiche untergeben, nun die Schoko-Masse unterrühren und kühl stellen. Nach etwa 20 Minuten das Curd unterrühren – 3-4 Esslöffel – je nach Belieben, sowie Abrieb einer Zitrone und den Mohn.

Teigauseinander rollen, auf Frischhaltefolie legen, gleichmäßig mit der Creme bestreichen und straff einrollen, in Frischhaltefolie wickeln, im TK eine Stunde kalt stellen oder über Nacht in den Kühlschrank. Mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenscheiben garnieren, kühl servieren.