

Biskuitrolle-Zitronen-Schnecke



Einkaufsliste:

Für den Biskuitteig:
5 Eier
Prise Salz
100g Zucker
1EL Vanillezucker
110g Weizenmehl
15g Speisestärke
Abrieb einer Zitrone
1 EL Zitronensaft

Für die Füllung:
6 Blätter Gelatine
50ml Zitronensaft
Abrieb 1 Zitrone
300g Quark, Magerstufe
130g Zucker
300ml Sahne
2EL Marmelade

Außerdem:
Puderzucker
Mikado-Stäbchen oder Salzstangen
Kleine Marshmallows
Etwas dunkle Kuvertüre

So wird's gemacht

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Zunächst den Boden vorbereiten. Hierfür das Eiweiß mit 30g Zucker steif schlagen. Nun in einer zweiten Schüssel den restlichen Zucker mit den Eigelben schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Salz mischen und durch ein Sieb geben. Zitronensaft und Abrieb zu der Eigelb-Masse geben. Mehl-Mischung sowie ein Drittel der Eiweißmasse hinzugeben und vorsichtig vermengen. Nun das restliche Eiweiß vorsichtig unterheben, sodass die Masse dennoch luftig bleibt.

Teig auf dem Backpapier gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Biskuit ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Derweil ein Küchentuch ausbreiten und mit Puderzucker gleichmäßig besieben. Den heißen Boden vorsichtig auf das Küchentuch stürzen und mit Hilfe des Tuches einrollen. Abkühlen lassen.

Derweil für die Masse Gelatine nach Packungsbeilage einweichen lassen. Zitronensaft und 100ml Sahne in einen Topf geben und mit dem Zucker aufkochen lassen. Sobald der Zucker geschmolzen ist die Gelatine einrühren und die Masse abkühlen lassen. Nun den Quark aufschlagen, Abrieb und die Masse hinzugeben, weiter rühren. In einer zweiten Schüssel die Sahne sehr steif schlagen und unter die Quarkmasse geben. Masse in den Kühlschrank stellen und durchkühlen lassen bis sie geliert.

Biskuit aufrollen, leicht abklopfen und mit der Marmelade gleichmäßig bestreichen. Nun die Quarkcreme verteilen, dabei zum Rand etwas Platz lassen, da die Masse beim Rollen an den Rand gedrückt wird.

Nun von der einen Seite der Länge nach etwa $\frac{3}{4}$ aufrollen und dann von der anderen Seite zur „großen Rolle“ aufrollen, sodass später beim Anschneiden der „Schnecken-Effekt“ entsteht. Rolle am besten vorsichtig in Alufolie wickeln und min. 4 Stunden durchkühlen lassen.

Nun Marshmallows klein schneiden und Mikados in kleine „Fühler“ schneiden und mit den Marshmallows aufspießen. Etwas Kuvertüre schmelzen und mit Hilfe eines Zahnstochers o.ä. auf die Marshmallows kleine Augen malen, abkühlen lassen.

Biskuitrolle aus dem Kühlschrank holen. Mit Puderzucker bestreuen und in 2cm dicke Stücke schneiden. Mit einem Zahnstocher kleine Löcher in die kleinere Rolle stechen und mit den Mikado-Fühler-Augen dekorieren. Sofort servieren oder im Kühlschrank lagern.