

Zitronen-Quark-Roulade

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Biskuitteig:

- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- ½ TL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Mehl

Füllung:

- 10 EL Zitronensaft
- 2 dl Rahm
- 250 g Magerquark
- 250 g Rahmquark
- 1 Beutel Dr. Oetker Tortenhilfe Rahm-Quark-Torte

Garnitur:

- Puderzucker

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Finesse Geriebene Zitronenschale schaumig schlagen, bis die Masse ganz hell ist. Das Eiweiss mit der Prise Salz und dem Backpulver steif schlagen. Das Mehl und den Eischnee lagenweise auf die Eigelbmasse geben und mit einem Teigschaber sorgfältig mischen.

Ca. 1 cm dick auf das Backpapier austreichen. Im vorgeheizten Ofen während ca. 10 – 12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 10 - 12 Minuten

Herausnehmen und auf ein sauberes Backpapier stürzen. Sofort das mitgebackene Backpapier entfernen und mit dem sauberen Backpapier einrollen. So auskühlen lassen.

3 Füllung:

Für die Füllung die Quarkcrème nach Packungsanleitung zubereiten. Jedoch einen Teil des Wassers durch den Zitronensaft ersetzen. Die Crème so lange kühl stellen, bis die Masse beginnt dicklich zu werden. Das Biskuit entrollen und die Crème so daraufstreichen, dass rundherum ein 2 cm breiter Rand frei bleibt. Das Biskuit mit Hilfe des Backpapiers wieder einrollen.

Die Roulade im Kühlschrank fest werden lassen.

4 Garnitur:

Vor dem Servieren die Roulade mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Quarkcrème müssen alle Zutaten sehr kühl sein. Evtl. Ist es ratsam, das Wasser und den Zitronensaft vor dem Gebrauch kühl zu stellen.