

# Lemoncurd-Röllchen

20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)  
40 g Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
4 Eiklar (Größe M)  
80 g Zucker  
90 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

### Zitronen-Creme:

3 EL Lemoncurd  
½ l geschlagenes Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Biskuitmasse:

Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unter die Dottermasse heben. Mehl mit Puddingpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche streichen. Die Bleche in die Mitte und untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Nach halber Backzeit wechseln.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 8 Minuten**

2 Die Biskuitplatten nach dem Backen stürzen und das Backpapier abziehen.

## 3 Zitronen-Creme:

Lemoncurd mit Schlagobers verrühren und Sahnesteif kurz einrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.



- 4 Das Biskuit in 8 x 8 cm große Stücke schneiden und aneinandergereiht lassen. Die Creme auf das erste Drittel aller Quadrate spritzen. Die Quadrate einrollen und mit Staubzucker leicht bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Röllchen eine große Roulade zubereiten. Backzeit ca. 12 Min.

