

Zitronen-Baiser-Roulade

ca. 15 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Lemoncurd zum Vorbereiten:

150 g Butter
500 g Zucker
Schale von 6 unbehandelten Zitronen
Saft von 6 Zitronen
6 Eier (Größe M)

Baiser:

5 Eiklar (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
325 g Zucker
15 g Speisestärke

Zum Befetten:

Speiseöl

Zum Bestreuen:

Staubzucker
30 g Mandelblättchen

Mascarpone-Creme:

500 g Mascarpone
250 g Speisetopfen (10 %)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Aufstreichen:

250 g Lemoncurd

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie backe ich eine Roulade aus Baiser?:

① Lemoncurd zum Vorbereiten:

Die Butter zerlassen, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben. Die Eier mit dem Schneebesen gut aufschlagen und durch ein Sieb seihen. Die Zutaten unter Rühren bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis eine sämige Creme entsteht. Die heiße Creme randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Kochzeit: ca. 12 Minuten

② Baiser:

Für das Baiser Eiklar mit Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen, Zucker und gesiebte Speisestärke vermischen, nach und nach dazugeben und cremig steif schlagen. Die Baisermasse auf einem dünn mit Öl bestrichenen Backpapier gleichmäßig verteilen.

③ Zum Bestreuen:

Die Masse mit Staubzucker und Mandelblättchen bestreuen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Die Oberfläche vom Baiser soll nach dem Backen knusprig sein. Das Baiser ca. 5 Minuten auf dem Backblech auskühlen lassen. Das Baiser auf mit Staubzucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Das Baiser auskühlen lassen.

④ Mascarpone-Creme:

Mascarpone mit Topfen, Zucker, Vanillin Zucker verrühren und ca. 1 Std. kalt stellen.

⑤ Die Creme gleichmäßig auf das Baiser streichen; dabei rundherum ca. 2 cm Rand frei lassen.

⑥ Zum Aufstreichen:

Das Lemoncurd glatt rühren, in Klecksen auf der Creme verteilen und etwas verstreichen.

⑦ Zum Bestreuen:

Von der kurzen Seite her mithilfe des Backpapiers locker zur Roulade aufrollen, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Roulade ist nicht lange lagerfähig und soll nach der Zubereitung serviert werden.
- Das Eiklar für das Baiser nicht zu trocken steif schlagen. Statt einer Roulade kann man auch eine Zitronen-Baiser-Schnitte zubereiten. Das erkaltete Baiser der Länge nach in 3 Teile schneiden und mit Creme und Lemoncurd zusammensetzen.
- Statt Lemoncurd kann man auch Marmelade nach Wahl nehmen. Sehr gut passt Erdbeermarmelade.

