

Karotten-Roulade mit Zitronencreme

Zutaten

Biskuit

3 Eier
1 Prise Salz
85 g Zucker
120 g Karotten (ca. 2 Karotten)
2 EL Wasser oder Apfelsaft
1/2 TL Zimt und Muskat
80 g Mehl
10 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Creme

250 g Schlagsahne
200 g Topfen
80 g Puderzucker
1 unbehandelte Zitrone

Für 1 Backblech

Dauer: 30 min + 10 min Backzeit + 2 h Kühlzeit

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C Ober-Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Biskuit die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz zu festem Eischnee schlagen. In einer weiteren Schüssel die Eigelbe mit Zucker aufschlagen. Die Karotten dünn raspeln und zusammen mit Wasser, Zimt, Muskat unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver untermischen. Zuletzt den Eischnee vorsichtig mit einem Teigschabe unterheben.

Den Teig auf dem Backblech gleichmäßig verteilen, und 10-12 Minuten backen. Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und mit dem Tuch von der kurzen Seite aufrollen. Ca. 15 Minuten auskühlen lassen.

Für die Creme zuerst die Sahne steif schlagen. Den Topfen und den Puderzucker einrühren. 1 EL geriebene Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft hinzufügen und alles gut vermischen.

Biskuit entrollen und mit der Creme bestreichen. Wieder aufrollen und ca. 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Hast du das Rezept nachgebacken? Ich würde mich sehr über ein Kommentar freuen.

