

# Zitronen Biscuit Rolle



Ein sehr einfach und schnell zu machender Kuchen, wenn überraschend Besuch kommt und keine Zeit bleibt ausführlich zu backen.

## **Zutaten für den Biscuit:**

**150 g Zucker**  
**150 g Mehl**  
**4 Eier**  
**0,5 Päckchen Backpulver**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**1 Zitrone, geriebene Schale**

## **Zutaten für die Creme:**

**500 g Quark**  
**200 g Sahne**  
**2 Päckchen Sahnesteif**  
**100 g Zucker**  
**1 Zitrone, Saft und geriebene Schale**

## **Backzeit ca 25 min bei 175C Grad.**

Zuerst legt man ein viereckiges Obstkuchenblech mit Backpapier aus. Anschließend werden die Eier mit dem Zucker sehr lange cremig geschlagen. Je länger man dies tut, desto luftiger wird der Biscuit. Das Mehl muss langsam untergerührt werden. Den Teig auf dem Blech verteilen.

Man befeuchtet ein sauberes Küchentuch und legt es auf der Arbeitsfläche glatt aus. Wenn der Biscuit fertig ist, nimmt man ihn mit dem Backpapier vom Blech und legt ihn auf das feuchte Tuch. Dann rollt man den warmen Biscuitboden mit dem feuchten Tuch zu einer Rolle zusammen und lässt ihn abkühlen. So wird der Biscuitboden nicht spröde und lässt sich wieder aufrollen.

Die Sahne wird mit dem Sahnesteif fest geschlagen. Anschließend wird der Quark und die restlichen Zutaten untergerührt. Die Creme wird im Kühlschrank kalt gestellt bis auch der Biscuitboden kalt ist. Man wickelt den Biscuit aus und bestreicht den Boden mit der Zitronencreme. Dann rollt man den Biscuit zu einer Rolle und entfernt dabei das Backpapier.

Zum Schluß wird die Rolle mit der restlichen Zitronencreme bestreichen und dekorieren. Die Zitronen Biscuit Rolle nochmals im Kühlschrank kalt stellen.